2. 1.

39517/A

PALACIO, L A de

57771

SECRETOS RAROS.

TOMO XI.

1807

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

ÍNDICE.

Secretos pertenecientes á la loza. Pág. 1.
Composicion del esmalte ó baño. 5.
Esmalte, ó baño blanco para la loza. 7.
Fundente para que el baño entre en fusion. 8.
Baño blanco que puede aplicarse á piezas de cobre. id.
Para pintar de blanco en fondo blanco. id.
Esmalte ó fondo amarillo. 9.
Baño de color de limon. id.
Baño verde sobre fondo blanco. 10.
Baño azul hermoso. id.
Baño azul de violeta. 11.
Baño encarnado hermoso. 12.
Baño de un pardo de color de púrpura. id.
Baño pardo. id.
Baño de color de hierro. 13.
Baño negro. id.
De la loza inglesa, en continuacion del artículo anterior, con algunas circunstancias útiles para aclarar su contexto. id.

*

Baño útil y económico para la loza comun, ó baño ordinario. 15.

MEDIOS DE CULTIVAR LAS TIERRAS INCULTAS, BALDIAS Y ESTÉRILES. 18.

SECRETOS PERTENECIENTES A LA ÓPTICA, Y CONSTRUCCION DE TODA CLASE DE ANTEOJOS. 33.

SECRETOS MODERNOS RELATIVOS A ALGUNAS ENFERMEDADES.

De la gelatina aplicada á la fiebre. 64.

Fiebre pútrida. 69.

La vacinacion ó vacunacion. 70.

Remedio contra los efectos cutáneos de las viruelas naturales. 72.

Gota. 73.

Gota sciatica. id.

Enfermedad de nervios. 75.

Dolor de oidos. 76.

Dolor de muelas. 77.

De las llagas ó heridas. 78.

Desolladuras. 80.

Desolladuras de las piernas. 81.

Cortaduras. 83.

Remedio contra las llagas de las

piernas por Mr. Le-Normand. 86.
Observaciones sobre las llagas de las piernas. 87.
Contusiones ó cardenales. 88.
De las úlceras. 89.
Úlceras degeneradas. 91.
Lobanillos. 95.
Diviesos. 96.
Avisos muy importantes á los practicantes y asistentes de los enfermos, en las enfermedades y dolencias mas comunes, por Mr. Serain. 97.
Calenturas. id.
De los sudores y enfermedades eruptivas. 99.
De las inflamaciones. 100.
De las enfermedades convulsivas. 102.
Debilidad y vahidos. 103.
De las hemorragias. 104.
De los dolores. 105.
Enfermedades de entorpecimiento. 106.
Enfermedades vaporosas. 107.

XARAVES MEDICINALES.

Xarave de zarzaparrilla. 109.
Xarave de quina con agua. 110.

Xarave de quina con vino. 111.
Xarave de nuez moscada. 112.
Extracto de quina. 113.
De la fabricacion del vinagre, en continuacion de lo que se expuso en el tomo VI. 115.
Para hacer vinagre en corta cantidad. 121.
SECRETOS PERTENECIENTES A LA FABRICA DE VITRIOLOS. 122.
Medio de preservar las habitaciones de la humedad. 129.
Lexía de castañas de Indias para xabonar, y otros usos de este fruto. 130.
Modo de hacer el queso de patatas. 133.
Medio de suplir el unto para los exes, de coches y carruages. 134.
Argamasa reputada de impenetrable al agua, por Mr. Raisonier. id.
Modo de pulimentar los instrumentos y adornos de cobre. 136.
Modo de pulimentar el hierro y el acero. 138.
Remedio contra la picadura de las abispas. 139.
Modo de preservar las telas de la-

na de la picadura de los insectos. 142.
Nuevo modo de destruir las hormigas. 143.
Composicion de la tinta de que se valen los ingleses en lugar de la de la China. 144.
Modo de extraer la parte colorante de las hojas de ciertas flores, para hacer colores propios para lavar planos é iluminar estampas. 145.
Medio de destilar las flores sin alambique. 147.
Modo de impedir que el humo de los velones, velas, &c. incomode en las habitaciones. 148.
Modo de impedir que el aceyte dé tufo. id.
SECRETOS PERTENECIENTES AL ARTE DE REPOSTERÍA. 149.
Modo de hacer mostachones á la Italiana. 150.
Mostachones á la Española. 152.
Susamieles á la Italiana. 153.
Turron blanco, mejor que el de Alicante. 155.
Turron á la Francesa. 156.

. *Turron comun á la Española.* 157.
. *Turron de canela exquisito.* 158.
. *Piñonada á la Italiana.* id.
. *Mazapan comun.* 159.
. *Mazapan á la Española.* 160.
. *Otro modo.* 161.
. *Otro modo de bañar el mazapan.* id.

. MODO DE HACER VIZCOCHOS.

. *Vizcochos ordinarios.* id.
. *Vizcochos de cuchara.* 264.
. *Vizcochos para tomar con licores.* id.
. *Vizcochos ligeros.* 166.
. *Vizcochos de dulces.* id.
. *Vizcochos de chocolate.* 167.
. *Vizcochos de almendras.* 168.
. *Vizcochos de San Claudio.* 169.

CONSERVAS SECAS.

. *Conserva de violetas.* 170.
. *Conserva de grosella.* 171.
. *Conserva de frambuesas.* 172.
. *Conserva de flores de naranja.* 173.
. *Conserva de albaricoques.* 174.
. *Conserva de agraz.* id.

. *Conserva de malvavisco.* 175.
. *Conserva de uvas.* 176.
. *Conserva de naranjas.* 177.
. *Conserva de café y de chocolate.* id.
. *Modo de hacer la pasta para la orchata y leche de almendras.* 178.

. MERENGUES.

. *Merengues dobles á la Española.* 179.
. *Otros merengues dobles.* 180.
. YEMAS DE HUEVO. id.
. *Huevos dobles.* 181.
. *Huevos moles.* 182.
. *Huevos hilados.* 184.
. *Huevos de faltriquera.* 185.
. *Huevos de pan.* 186.
. *Plato de huevos á la Italiana.* 187.
. *Otro plato de huevos á la Italiana.* 188.
. CARAMELOS. id.
. *Un compuesto de caramelo.* 190.
. *Caramelos de cebada.* id.
. *Sultanes.* 191.
. *Azúcar rosado, tostado.* 192.
. *Azúcar rosado blanco.* 193.
. DE LAS CREMAS. 194.
. *Crema de café.* 195.
. *Crema de chocolate.* 196.

.Crema frita. 197.
.Crema de caramelo. id.
.Crema á la Inglesa. 198.
.Crema á la duquesa. 199.
.Cuajada ó crema de fresa. 200.
.Cuajada ó crema de frambuesas. 201.
.Nata ó crema batida. id.
.Crema ó nata á la Portugesa. 202.
.Nata batida de fresas y frambuesas. 203.
.Crema real. id.
.Queso natural de crema. 204.
.Queso batido. id.
.Queso de la Princesa. 205.
.Peras secas de un modo exquisito. 206.
.Pastillas de regaliza para la ronquera. 207.
.Frutas secas sin confitar. 208.
.Dulces de campo. 210.

COMPOTAS.

.Compota de manzanas á la Portuguesa. 211.
.Compota de manzanas blancas. id.
.Compota blanca de manzanas. 212.
.Compota de peras de buen-cris-

tiano, Don Guindo, bergamotas, &c. id.
.*Compota de peras encarnadas.* 213.
.*Compota tostada de peras.* id.
.*Compota de peras borrachas.* 214.
.*Compota de agraz.* id.
.*Compota de fresas.* 215.
.*Compota de grosellas.* id.
.*Compota de frambuesas.* 216.
.*Compota de albaricoques á la Portuguesa.* id.
.*Compota de albaricoques verdes.* 217.
.*Compota de albaricoques maduros.* 218.
.*Compota comun de melocotones.* id.
.*Otra compota de melocotones.* 219.
.*Compota de melocotones asados.* id.
.*Compota de melocotones á la Portuguesa.* 220.
.*Compota de pedazos de melocoton.* id.
.*Compota de ciruelas claudias, de flor, de cascabelillos, del fraile y otras.* 221.
.*Otra compota de ciruelas.* id.
.*Compota tostada de toda especie de frutas.* 222.
.*Compota de membrillos.* id.
.*Compota de castañas.* 223.
.*Compota de limones, naranjas, li-*

mas , y bergamotas. id.
Compotas de naranjas. 224.

BUÑUELOS.

Buñuelos de crema. 225.
Buñuelos de viento. id.
Buñuelos de briocha , tambien llamados de panecillo. 227.
Buñuelos de manjar blanco. 228.
Buñuelos exquisitos. 229.
Buñuelos de pan. id.
Buñuelos de crema. 230.

CONSERVAS DE FRUTAS , EN ALMÍBAR LÍQUIDO , PARA GUARDAR.

Conserva líquida de guindas con huesos. 231.
Conserva líquida de frambuesas. 232.
Conserva líquida de moras. id.
Conserva líquida de albaricoques verdes. 233.

BEBIDAS Y LICORES.

Modo de hacer el vino de cerezas. 235.
Receta para hacer un licor muy bueno llamado VESPETRO , *apro-*

bado por los médicos de Montpelier. 236.
Licor de flores de naranja. 237.
Licor de anís. 238.
Licor de naranjas agrias, y tambien de limones. 239.

MODO DE HACER VARIAS BEBIDAS HELADAS.

Agua de guindas. 240.
Agua de fresa. id.
Agua de agraz. 241.
Agua de naranjas y de limas. id.
Leche helada comun. 242.
Orchata. id.
Orchata comun. 243.
Modo de conservar las frutas roxas. id.
Modo de servir la manteca de vacas. 245.
Mantequillas de Soria. id.
Modo de hacer la manteca de vacas. 246.
Requesones exquisitos. 247.
Modo de conservar las aceytunas verdes. 248.
Modo de adobar las aceytunas para que se puedan comer á los ocho dias. 249.
Otro modo especial de adobar aceytunas. id.

ENSAYOS SOBRE LA MAYOR Ó MENOR DIFICULTAD QUE TIENEN DE DIGERIRSE LOS DIVERSOS ALIMENTOS DEL USO COMUN, POR MR. GROSSE, MÉDICO DE PARÍS. 251.

Substancias animales indigestas, ó que no se digieren en el tiempo regular. 252.

Substancias vegetales igualmente indigestas. id.

Substancias animales menos indigestas, de que no se ha encontrado digerida sino una parte. 253.

Substancias vegetales igualmente menos indigestas. id.

Substancias animales fáciles de digerir, que han sido reducidas á una especie de papilla en el estómago, al fin de una hora ú hora y media. 255.

Substancias vegetales fáciles de digerir. id.

Substancias que favorecen la digestion. 256.

Substancias que interrumpen los progresos de la digestion. 257.

SECRETOS

PERTENECIENTES

Á LA LOZA.

Hay dos especies de loza: una es la fina de barro cocido cubierto de un esmalte comunmente llamado vidriado, que le hace semejante á la porcelana, y que sirve para los mismos usos, pero que no resiste el fuego. La otra es mas comun, á la qual no se la da baño tan blanco, como la primera, porque está hecha para resistir mas el fuego, como la loza comun de barro vidriado, á la qual puede reemplazar con mucha ventaja, por ser mucho mas aseada y de mejor vista.

La materia con que se hace la loza es la arcilla un poco arenosa. Se eligen comunmente para este trabajo las arcillas que se unen mejor, y que contienen muy pocas partes ferruginosas.

Como todas las arcillas contienen cierta cantidad de arena grosera, ésta se separa por el lavado del modo siguiente.

Se deslie la arcilla en una gran cantidad de agua: se pasa por cedazo de cerda mediano, y se echa esta agua colada y cargada de arcilla en grandes hoyos, que se hacen al descubierto. Estos hoyos tienen dos pies y medio de profundidad, sobre un ancho proporcionado á la calidad de la fábrica, guarnecidos sus bordes con tablas, y el fondo enladrillado.

Los fabricantes de loza suelen dexar así esta arcilla durante un año, creyendo que en este espacio de tiempo, se pudre, se madura, y se compone, es decir, que todas las partes se mezclan mejor, y adquieren una union mas íntima, de lo qual resulta que la obra que se hace, se fabrica

con menos trabajo , y adquiere en la coccion mejor calidad.

Quando la arcilla ha perdido cierta cantidad de agua por la evaporacion , se levanta con una pala , y se forman montones esparcidos , sin acinarlos , para que presenten mas superficies al ayre , y para acelerar su desecacion hasta que se pueda manejar entre las manos sin pegarse. En este estado de flexîbilidad se emplea para fabricar la loza , despues de haberla amasado con los pies para que esté igualmente blanda por todas partes.

Preparada la arcilla , se pone en el torno para formar las piezas , las quales estando torneadas y amoldadas, y suficientemente secas , que es lo que se llama en crudo , se colocan en gazetas semejantes á las que se han descrito para la porcelana en el tomo x: se ponen en cada gazeta tantas piezas, quantas se pueden acomodar unas sobre otras , sin que el peso de las superiores eche á perder las inferiores. Llenas las gazetas , el oficial las coloca en el horno. Tambien se pueden

poner en el horno sin gazeta sobre especies de planchas de barro cocido, por cuyo medio caven mas en él. Estando el horno lleno, se tapa, dexando una abertura para sacar la muestra, y asegurarse si la obra está cocida: la muestra consiste en unos vasos de la misma materia, que se meten en el horno, y que sirven para indicar por su coccion la de las demas piezas; advirtiendo, que la operacion del cocido pide hábito, y mucha experiencia.

En la parte inferior del horno, y en el parage mas caliente, se coloca sobre una capa de arena la mezcla que se debe fundir para formar el baño, cuya composicion expondré despues, á fin de aprovechar el calor del horno: despues de colocado todo, se enciende al principio un fuego corto en el fogon del horno: se calientan las piezas, manteniendo el fuego moderado durante ocho, nueve ó diez horas, segun la qualidad de la arcilla de que se hace la loza: despues se aumenta el fuego poco á poco por dos ó tres horas, y en fin, se pone en el

fogon del horno toda la cantidad de leña que pueda contener. Se continúa este fuego grande hasta que las piezas esten cocidas, cuidando de manejar el fuego regularmente. Se apaga el horno á las treinta y quatro ó treinta y seis horas, y despues de haberlo dexado enfriar, se sacan las piezas del horno, en cuyo estado se llaman *vizcochos*: despues se saca del horno la composicion que se puso para hacer el esmalte ó baño que el gran calor habrá derretido, y convertido en una masa de vidrio blanco como leche opaca, y con un martillo se rompe, y se le quita la arena que se le habrá pegado.

Composicion del esmalte ó baño insinuado arriba.

Para cada cien libras de arena fina bien lavada, se ponen quarenta y quatro de sosa, y treinta de potasa. Se calcina esta mezcla, y de ella se toman cien libras, ochenta de cal de estaño, y diez de sal comun, y se pone

todo á calcinar en el horno como queda dicho.

Luego que esta composicion se haya vitrificado, se muele en molinos destinados á este efecto, echándole la agua necesaria para facilitar su molido, y formar de este modo una especie de papilla clara, poco mas ó menos de la consistencia de la que usan los pintores para blanquear las paredes al temple.

Este baño se aplica sobre la loza ya en vizcocho, del mismo modo que se aplica el de la porcelana, segun se ha indicado en el tomo x. de esta obra. Luego se dexa secar, teniendo cuidado de exâminar las piezas para ver si se hallan igualmente bañadas; y si se encuentran algunos defectos, ó que el baño esté muy espeso en algunas partes, se raspará en éstas con un cuchillo, y si en otras no estuviere bien dado, se les dará mas con un pincel. Hecho esto se vuelven las piezas á las gazetas, y se meten en el mismo horno en que se las coció para hacer el vizcocho, y del propio modo se les da fuego para vitrificar

el baño; y esto es lo que forma el vidriado, que es blanco, lechoso, opaco, y que oculta el vizcocho. La hermosura de la loza depende en gran parte de la blancura del baño que debe quedar bien fundido, muy delgado, y de igual grueso en todas sus partes, que no se raxe ni se descascare, lo qual sucede comunmente á la mayor parte de las lozas. Estas se pintan, aplicándoles colores que forman diferentes dibuxos, iguales á los de la porcelana. Darémos las siguientes recetas.

Esmalte, ó baño blanco para la loza.

Se toman dos libras de plomo, y un poco mas de una libra de estaño: se calcinan estos dos metales, y se reducen á polvo. Se toman dos partes de estas cenizas, y una parte de arena blanca ó de pedernales calcinados, ó de pedazos de vidrio blanco, y media parte de sal: se mezclan bien estas materias, se ponen en un horno de recocer, se funden juntas, y se tendrá un blanco hermoso.

Fundente para que el baño entre en fusion.

Se toma á voluntad de tártaro, de pedernales y de sal, partes iguales, todas estas materias calcinadas, forman una mezcla que se aplica á las piezas, quando su baño no quiere entrar en fusion.

Baño blanco que puede aplicarse á piezas de cobre.

Se toman quatro libras de plomo, una de estaño, quatro de pedernales, una de sal, y otra de vidrio blanco. Se funde la mezcla, y se aplica segun se ha dicho.

Para pintar de blanco en fondo blanco.

Se toma un poco de estaño muy puro, se envuelve en arcilla ó barro: se pone todo en un crisol á calcinar; quando lo esté, se rompe el crisol, y dentro se hallará una cal ó

ceniza sumamente blanca. Sirviéndose de ella para pintar sobre fondo blanco, su color sobresaldrá, y será mucho mas blanco que el del fondo.

Esmalte ó fondo amarillo.

Se toma estaño y antimonio, de cada cosa dos libras, y tres libras de plomo. Algunos toman cantidades iguales de estas tres materias, se calcina bien todo, se pone despues en fusion para vitrificarlo: este baño es de un color amarillo hermoso, que entra fácilmente en fusion.

Baño de color de limon.

Se toman tres partes de *minio*, tres partes y media de polvos de ladrillo muy encarnado, y de antimonio, una parte: se calcina esta mezcla poniéndola de dia y de noche por espacio de dos ó tres dias, en el cenicero del horno de una fábrica de vidrio: despues se hace fundir, y resulta un baño de un hermoso amarillo de limon. Es de observar que la operacion de-

pende mucho de la hermosura del color de los ladrillos molidos ; los de un encarnado subido y friables , son los mejores , pero los blanquecinos no pueden servir para este uso.

Baño verde sobre fondo blanco.

Se toman dos partes de cenizas de cobre , y otras dos partes de uno de los baños amarillos á voluntad , se unen , y se pone esta mezcla en fusion por dos veces ; pero quando haya necesidad de servirse de ella para pintar , no se pondrá muy espesa, porque entónces produciria un color subido y obscuro. Ademas , mezclando el azul y el amarillo , se pueden obtener muchas diferencias graduales de distintos verdes , segun la mayor ó menor cantidad que se ponga de estos colores.

Baño azul hermoso.

Este hermoso color se obtiene, tomando una libra de cenizas de plomo, dos libras de pedernales pulverizados,

otras dos libras de sal, una libra de tártaro calcinado hasta que quede muy blanco; media libra de vidrio blanco, y media libra de safre de cobalto. Se funden todas estas substancias, se apagan en el agua, y se vuelven á poner á fundir, reiterando muchas veces la misma operacion: del propio modo se procede para todas las composiciones en que entra el tártaro, porque sin esto estarian demasiado cargadas de sal, y el color no seria hermoso. Si se quiere que éste sea perfecto, se deberá calcinar suavemente la mezcla por espacio de dos dias sin intermision en el horno de cocer vidrio.

Baño azul de violeta.

Se toman doce partes de tártaro, y lo mismo de pedernales y de safre de cobalto; y se procede del mismo modo que en la receta anterior.

Baño encarnado hermoso.

Se toman, de antimonio y de litargirio, tres libras de cada cosa, y de herrumbre una libra. Se muelen estas materias con toda exâctitud, y ya quedan en estado de poderse pintar con ellas.

Baño de un pardo de color de púrpura.

Se mezclan quince partes de litargirio, diez y ocho de pedernales pulverizados, una parte de magnesia, y quince partes de vidrio blanco: se muele con cuidado esta mezcla, y se pone á fundir.

Baño pardo.

Se toma, de litargirio y de pedernales, catorce partes de cada cosa, y dos partes de magnesia, y se pone á fundir.

Baño de color de hierro.

Se mezclan quince partes de litargirio, catorce partes de arena ó de pedernales, y cinco partes de cenizas de cobre, y se hace calcinar y fundir esta mezcla.

Baño negro.

Se toman ocho partes de litargirio, tres partes de limaduras de hierro, otras tres partes de cenizas de cobre, y dos partes de safre de cobalto; esta mezcla, despues de fundida, adquiere un negro pardo; pero si se quiere que sea mas negro, será menester aumentar la dosis del safre de cobalto.

De la loza inglesa, en continuacion del artículo anterior, con algunas circunstancias útiles para aclarar su contexto.

Para hacer la loza fina, como la mejor de Inglaterra, que comunmen-

te llamamos de pedernal, se usa una arcilla muy blanca, llamada tierra de hacer pipas, la qual despues de preparada como hemos dicho para hacer la loza comun, y estando reducida á pasta muy fina, se mezcla con una quarta ó quinta parte de pedernal calcinado, pulverizado, pasado por tamiz y desleido en agua; despues de lo qual se amasa bien toda la mezcla hasta reducirla á pasta muy ductil.

Todas las vasijas y piezas de loza redondas se hacen en el torno, y las de otras figuras, en moldes.

No hay cosa mas fácil que hacer qualquier pieza por medio de molde. Para esto se echa sobre una mesa la tierra preparada, se aplasta con una moleta, y se le da un espesor igual. Despues se aplica al molde una capa de la pasta así extendida, sirviéndose de una esponja húmeda, y añadiendo la materia necesaria para llenar las partes entrantes del molde. Se dexa secar la pieza que se separa por sí misma de él, por la contraccion que experimenta la tierra en el acto de la

desecacion. Luego se guarnece de asas, de mango, ó de varios adornos.

Por último, se cuece la pasta así amoldada en un horno redondo que regularmente tiene veinte pies de diámetro, y doce de altura: debe tener en su circunferencia seis hogares, y su parte superior ha de rematar en una chimenea cónica; pero antes de poner las piezas en el horno, se han de meter en sus gazetas.

Baño útil y económico para la loza comun, ó baño ordinario.

Chaptal propone un medio sencillo y económico para bañar ó barnizar las obras de barro ordinario, que se reduce á meter las vasijas ó piezas en agua en que se haya desleido arcilla blanca; y luego que se haya secado la capa que forma en su superficie, se meten en otra agua, en que esté desleido vidrio verde porfirizado: la capa de vidrio que se deposita de este modo en la superficie de las piezas, se funde despues con la arcilla, y forma un barniz blanco

de muy buena calidad, y sin ninguno de los inconvenientes que se tomen de los barnices ó baños hechos con oxîde de plomo, ú otras substancias metálicas.

Aunque ya dexamos dicho el modo comun de barnizar las piezas de loza, repetirémos que hay diferentes barnices y modos de aplicarlos. El mas comun es un esmalte, compuesto de arena, de oxîde de plomo, y de oxîde de estaño, á que se añade cierta cantidad de potasa para facilitar la fusion y vitrificacion de los ingredientes: despues se quebranta groseramente la masa que resulta, y se pulveriza el esmalte hasta hacerlo tan fino como la harina; por último se echa en un tonel lleno de agua, y se agita hasta que esté igualmente desleido por todas partes.

Quando se quiere barnizar ó bañar qualquier pieza, se mete en este esmalte, y se saca al instante, dexándola escurrir encima del tonel: si la pasta es blanca, es suficiente una capa muy delgada, pero si es de color, esta capa debe ser algo mas gruesa.

Á veces están las piezas tan cocidas que no pueden barnizarse: entónces se meten en una especie de papilla espesa hecha con arcilla y agua, y quedan con una capa arcillosa que sirve de excipiente al esmalte. Por último, quando el barniz está seco, se ponen las piezas dentro de las gazetas, y se cuecen en el mismo horno de las piezas crudas, y generalmente al mismo tiempo.

Segun Chaptal, se hace un excelente esmalte para cubrir la loza, calcinando y vitrificando una mezcla de cien libras de plomo, treinta de estaño, diez de sal comun y doce de potasa: despues se pulveriza este esmalte, se deslie en agua y se aplica del modo que acabamos de explicar. El barniz de la loza inglesa no es mas que un vidrio compuesto de pedernal, oxîde de plomo y un poco de potasa.

MEDIOS DE CULTIVAR LAS TIERRAS INCULTAS, BALDIAS Y ESTÉRILES.

No hay tierras malas sino para los ignorantes y perezosos.

La influencia de los árboles sobre el clima, sobre la fecundidad de un pais y sobre la dicha de sus moradores es tan grande, que no se puede proponer cosa mas útil que los medios de multiplicarlos.

Este seria el lugar de describir las apreciabilísimas ventajas de la madera, sus servicios en las necesidades públicas y privadas, sus socorros y su poder en las artes, sobre todo en la que las reune todas, es á saber, en la navegacion que no puede existir sin madera; pero escusaremos prolixas consideraciones, contentándonos con mostrar nuestros sinceros deseos de que los economistas nacionales, los cuerpos públicos, los ayuntamientos de los pueblos, y todos los que tienen una influencia pública insistan en demostrar los medios de hacer gozar á

las diferentes provincias y partidos faltos de árboles, de los beneficios que producen, siendo cierto que muchos estan desiertos porque ellos faltan.

No solamente los vegetales grandes merecen nuestros cuidados, nuestro desvelo y nuestro cultivo, por causa de los goces que nos proporcionan, sino tambien los árboles menores y los arbustos, por la utilidad que nos traen. Estos pueden acomodarse á un suelo menos rico en principios de vegetacion, ademas de que todos los vegetales se alimentan en cierto modo recíprocamente, contribuyendo sin excepcion por las substancias que transpiran á llenar de riquezas la atmósfera en que vivimos, con principios verdaderamente nutritivos, y á aumentar la capa de tierra vegetal; de manera que la fecundidad nace de la fecundacion; y á medida que un pais está mas cultivado y mas poblado de vegetales de toda especie, es mas capaz de cultura y de produccion.

Es pues necesario comenzar á fecundar un distrito estéril, ya por la eleccion de los medios, ó por la de

las especies que puedan prosperar en él.

Un distrito sin árboles es asolado por los vientos y por los frios rigorosos; los fuertes calores lo destruyen, y los vientos solanos le privan hasta de la menor humedad: los granos defraudados de la frescura del ambiente perecen, ó se deterioran, y á veces ni aun queda la esperanza de aprovechar una cosecha mediana en años en que debiera ser abundante. El suelo se hace cada vez mas árido, pierde aquella flexîbilidad y substancia que le hacen apreciable: la accion del sol raja y deteriora continuamente un terreno que jamas se encuentra reparado con los despojos de los vegetales: el ayre se enrarece mas, no conserva ninguna afinidad con las nubes que derraman las lluvias fecundantes, y que pasando por estos terrenos ingratos van á regar sus riquezas á los distritos cubiertos de bosques, de vegetales, de rios y de estanques que tienen el poder de atraer las nubes y de formarlas.

Por eso los vastos desiertos parecen destinados á estarlo siempre, y

á hacerse progresivamente mas áridos y mas horrorosos : no hay comunicacion , por decirlo así , entre el cielo y esta tierra ingrata : le niega sus influencias , sus lluvias , sus saludables rocíos , y le prodiga sus rigores , sus frios y su fuego.

No bastan plantaciones débiles y solitarias para restablecer este comercio entre el cielo y un suelo despojado de su accion eléctrica , porque estas plantaciones pobres perecerán como perecieron las últimas que las precedieron. El cultivador desalentado huirá de estas llanuras á quienes el cielo rehusa sus auxílios , y el hombre no intentará adornarlos con su presencia , ni los hermoseará con sus rústicas labores. Huirá de semejante pais, y se llevará en su séquito todos los animales útiles que viven de las producciones que el hombre cultiva.

Es indubitable que la esterilidad de muchos partidos no consiste solamente en la aridez natural del suelo , sino en la escasez y pobreza de las lluvias , porque las nubes pasan rápidamente sin abrirse sobre un sue-

lo, con el qual no tienen afinidad alguna, y en donde no hay conductores eléctricos para determinar la conmocion de las nubes, y su rompimiento. Este defecto es el primero que se debe remediar, como primera condicion de la fecundacion de un suelo, pues ningun cultivo puede producir este efecto: las plantas y simientes no pueden conseguirlo, y en vano es intentarlo, porque despues de haber perdido los gastos de anticipacion, se fortalecerá aun mas la preocupacion contra estos terrenos, y seria eternizar la desgracia de su nulidad.

Deben hacerse pues estas operaciones en grande, y muy en grande.

La primera operacion es formar depósitos de agua en todos los valles, subceptibles de conservarla: esto es, en todas partes en que el terreno baxo no sea un sumidero, lo que sucede siempre que las capas inferiores son muy porosas, y que es facil de reconocer. En los lugares en que las aguas son muy abundantes, y el suelo tenaz, se tendrán estanques de mas ó menos extension, de mas ó menos

cavidad, relativa á la mayor ó menor profundidad, y á la superficie de las tierras que vierten allí sus aguas: si estas pueden mantenerse bien, como en los lugares y valles en que los arroyos tienen un curso perpetuo, el terreno se regenerará muy pronto hasta una extension considerable proporcionada á la de la atmósfera que la evaporacion pueda humedecer, y á la extension que la mayor ó menor diferencia del nivel permita humedecer por la infiltracion.

Los depósitos ó estanques que no puedan conservar las aguas constantemente, ya por escasez de las aguas mismas, ya por la extension de su superficie desproporcionada con la profundidad de las aguas, las contendrán aun por algun tiempo, aunque no sea mas que por algunos dias, por ocho, por quince ó por un mes. Esta mansion, sea la que fuere, equivaldrá á la lluvia mas abundante de igual y mas larga duracion. Entónces todos estos distritos y su vecindad habrán adquirido la facultad de sustentar árboles análogos á la mayor ó menor

cantidad de agua y á la duracion de su mansion, y las lluvias serán mas frecuentes y abundantes en proporcion á la extension, cantidad y permanencia de las aguas, las quales restablecerán la afinidad entre el terreno y las nubes.

Esta primera operacion debe multiplicarse bastante en los valles grandes, en cuyo caso habrá que hacer tantos estanques ó depósitos de agua, quanto lo permitan la pendiente y longitud del mismo terreno. Estos primeros trabajos darán al ayre y al suelo el primer fondo de frescura y de humedad, sin las quales no puede esperarse vegetacion alguna.

Quando se hayan encontrado parages que conserven bien las aguas, se levantarán las presas ó calzadas, y se construirán con el mayor cuidado é inteligencia para conservarlas en abundancia.

Estos estanques suplirán á los que conserven menos las aguas, ó que las conserven momentáneamente. Es casi inútil advertir que no hay peligro que temer de la mansion y estancacion

de las aguas en estos nuevos estanques, pues no hay ni puede haber en mucho tiempo, lodo, cieno, ni materias animales ni vegetales en corrupcion, que son las únicas causas de la degeneracion del ayre respirable. Ademas de esto nada impide poblarlos de pescado, y sacar de ellos un buen producto.

Se acaba de ver que el fin que se debe proponer en estos trabajos, es mudar la naturaleza del clima, restablecer el comercio ó comunicacion de la tierra con la atmósfera, de poner en accion los meteoros y multiplicarlos, y establecer una afinidad y conductores de las lluvias sobre el terreno. En esto se conocerá que semejantes empresas deben hacerse en grande.

Hemos indicado las causas de la esterilidad, y el primer medio de hacerlas cesar, mudando el estado de la atmósfera con el agua como primer medio de vegetacion. Vamos ahora á procurárnosla en otra forma y por otros medios.

Supóngase un terreno del largo y

ancho que se quiera , de extension regular é irregular ; pero para mas comodidad , supongámoslo quadrado.

Este quadrado se rodeará de un foso de nueve pies de ancho , cuyas tierras se echarán hácia dentro , formando una pendiente de quatro pies de cuesta , para que la tierra no se caiga y vuelva á llenar el foso. Es esencial disponer estos quadros , de manera que la diagonal esté en direcion de norte á mediodia , á fin de que todos los quadros de la division tengan la misma direccion , porque es la mas propia para repartir los ayres, para disminuir la accion del frio y del calor , para proporcionar mas sombra al agua que se pueda reservar y mantener en los fosos , para presentar mas superficie á los vientos húmedos , y para dar á la plantacion que se haga al rededor del borde de los fosos , todas las ventajas mas favorables.

Este quadro grande se dividirá pues por medio de fosos paralelos y perpendiculares á los de los lados, que se corten perpendicularmente entre sí,

y tendrán solo seis pies de ancho, y tres de profundidad, echando la tierra á sus dos lados. Siempre que se tengan dos pies de pendiente, se dexará una palizada así en estos fosos interiores como en los del contorno.

Facil es de conocer que estos trabajos tienen por objeto, primero la conservacion de las aguas, que serán contenidas y conservadas quanto lo permita el terreno; todas las de invierno, provengan de lluvias ó de las nieves, se conservarán mas en todos los fosos: y segundo remover las tierras para prepararlas á recibir las plantas y semillas que se les confien.

Si el terreno así dividido contiene estanques de la construccion que hemos recomendado, nada impedirá observar la direccion indicada, salvo la interrupcion de las lineas que se continuarán mas allá de los estanques.

Á medida que el terreno beneficiado tenga mas extension, reservará mas agua, tendrá mas fuerza atractiva, y los conductores serán mas poderosos para atraer las lluvias.

Si se quiere y si es necesario, se

dividirá cada uno de los quadros en quatro, nueve ó diez y seis.

Aquí comienza la cuestion de las especies de árboles grandes, menores y arbustos que conviene confiar á estas tierras.

Pensamos desde luego que seria tan imprudente como inexâcto decidir sobre una eleccion determinada: primero á causa de la variedad del suelo: segundo de la mayor ó menor humedad que se podrá mantener, y del mas ó menos tiempo que permanecerá en el terreno; lo qual forma un gran número de combinaciones que presentan propiedades diferentes.

No sembrariamos ni plantariamos desde luego sino en las tierras sacadas de los fosos; y como los árboles de la especie mayor, jamas prosperan bien sino quando estan abrigados con arbustos, sembrariamos semilla de espinos, de brezo, de retama, de enebro: pondriamos estacas de zarzas y en parages frescos estacas de sauces, de box y de sauco. Las zarzas cubrirán el suelo y mantendrán la frescura: el box y el enebro que no dexan sus ho-

jas, conservan tambien la humedad: el sauco que abunda en hojas producirá el mismo efecto, aunque no las conserve, pues las hojas caidas cubrirán el suelo, lo guardarán de los calores, y formarán una tierra vegetal: el brezo, la retama y el helecho, no deben desecharse: el abedul, tan robusto, y tan facil de prosperar, porque prende aun en la tierra mas árida, debe sembrarse en abundancia. Pero la eleccion mas segura es la de los árboles y arbustos que crecen en los lugares mas vecinos y en el suelo que tenga mas relacion con el que se trata de poblar. No entiendo sin embargo que deban excluirse los árboles menores ó mayores que no se hallan en los contornos: porque hay muchos que se dan bien en los terrenos arenosos como ciertas diferencias de pinos que prenden en la arena mas árida, si el fondo baxo de la tierra conserva alguna humedad: y como dexamos sentado en la primera de las operaciones se procure al terreno la mayor humedad que se pueda, si conseguimos esta, todas las plantas prosperarán.

Se conseguirá ciertamente esta humedad, porque el fondo vegetal contiene las aguas, y las fuerza á salirse en fuentes, como lo comprueban todas las que manan de las pendientes de los terrenos que son objeto de estas observaciones. Entónces la naturaleza del suelo es casi indiferente si tenemos humedad, pues con humedad se han llegado á criar las plantas que uno quiere en vidrio molido en lugar de tierra. La aridez de los arenales no debe pues asustarnos.

Despues de estos principios generales y de esta indicacion de los procederes, y de algunas de las especies que convienen plantarse, omitiremos exponer los nombres y las frases botánicas. Aquí no tratamos de enseñanzas científicas, sino de sencillas indicaciones, para que puedan aplicarse á los terrenos que hasta aquí se reputan de estériles y de ingratos en algunas de nuestras provincias de España.

Siempre que se pueda tener agua, se tendrá precisamente vegetacion. Siempre que puedan tenerse estanques, presas ó depósitos de agua en

las diversas pendientes de los terrenos, y que estos tengan la propiedad de contener las aguas de estos depósitos se debe sospechar con sobrado fundamento que el fondo natural del agua no está lejos de la superficie, y entonces debe animarse uno á multiplicar estos mismos estanques. Es inútil indicar que todos los valles cortos se pueden regar con un caz á propósito, pero es menester subordinar este trabajo á las poblaciones y cultivos existentes, y no aplicarlo sino á los parages en que una pendiente moderada permitirá contener mucha agua, á lo menos una gran superficie con un canal mas ancho.

Procuremos pues recoger, dividir, contener y hacer útil el agua, y no perder ninguna, si es posible, porque de esto depende el éxito de toda plantacion, pues por ella únicamente estableceremos los conductores que traerán la de las nubes. Abramos pues los fosos que deben recogerla: démosles la profundidad necesaria hasta llegar á la capa naturalmente húmeda de la tierra, si esta se halla cerca de

su superficie; y sin embargo de no encontrar con esta capa, no nos desanimemos, ni dudemos en abrirla, pues bien sea greda, ó arcilla de diferentes calidades, el producto siempre será muy apreciable y mezclada con la arena de la superficie será muy propia para árboles de toda especie, y observemos la direccion indicada de la diagonal al norte. Quando estas condiciones esten cumplidas, y se observen las demas que se han insinuado, prosperará toda especie de árboles: la tierra dividida por las lluvias, las heladas y el sol, la greda ó la arcilla, mezclada con la arena, llegará á encontrarse abonada y propia para recibir todas las semillas y todas las plantas; pero en esta operacion el empresario juzgará de las conveniencias, de la naturaleza, de la escavacion de la tierra, de la abundancia ó de la penuria del agua.

Seria de desear que esta operacion se hiciera en grande sin duda; pero todo el que esté en estado de hacer un depósito de agua, podrá operar solo, sin mezclarse en nada con las opera-

ciones de los vecinos. Porque si tiene agua, tiene quanto puede desear; con su terreno húmedo, sus aguas distribuidas, y divididas en sus fosos, multiplicará quanto quiera, fecundará su suelo, y logrará tener todas las especies de árboles y de arbustos, cuyas semillas ó plantas fie á su tierra.

SECRETOS PERTENECIENTES A LA ÓPTICA, Y CONSTRUCCION DE TODA CLASE DE ANTEOJOS.

Por medio de este arte, los vidrios desvastados de cierto modo reaniman la vista de los ancianos casi extinguida: los que tienen la vista corta experimentan el beneficio de alargarla: por su medio podemos percibir lo que está léjos de nosotros, descubrir en el seno de la naturaleza, muchos seres y fenómenos que parece debieran haber quedado ignorados por sernos de otro modo imperceptibles; finalmente, despues de satisfechas nuestras necesidades, este mismo arte nos suministra entretenimientos muy dignos de nuestra curiosidad, como

lo indicarémos en este artículo.

La falta mas comun de la vista, y casi inevitable á cierta edad, es la de no poder ya distinguir claramente los objetos pequeños á la distancia de ocho ó diez pulgadas, como se distinguen en la juventud. En los ancianos, como los humores del ojo tienen poca convexîdad, los rayos de luz que se reflexan de un objeto colocado á ocho ó diez pulgadas, tocan el fondo del órgano antes de juntarse, de donde nace la vision confusa. Los vidrios convexôs de los anteojos que el anciano pone entre el ojo y el objeto, reunen los rayos justamente en la retina; y quando la convexîdad del vidrio es proporcionada a la falta de la vista, la imágen resulta muy distinta y clara.

La teoría de este arte está fundada en una parte de las matemáticas que se llama *óptica*: enseña el modo como se forma la vision en el ojo. Esta ciencia se divide en tres partes, que son, óptica, dióptrica y catóptrica.

La *óptica* propiamente dicha considera la vision que se hace por los

rayos de luz que vienen directa é inmediatamente del objeto hasta el ojo: de donde se sigue, que á medida que un objeto está mas lejos de nosotros, mas pequeño nos parece, porque entónces dan los rayos un ángulo muy pequeño.

La *dióptrica* trata de los rayos quebrados ó refractos, ó de los rumbos que toma la luz al atravesar los cuerpos transparentes; y es la que guia al artista en la construccion de los anteojos.

La *catóptrica* trata de los rayos de luz reflexados, ó del modo con que la vision se hace por los rayos que no van ordinariamente del objeto al ojo, sino que llegan á él solo por la reflexîon que experimentan en qualquier otro cuerpo, como por exemplo en un espejo.

Dadas estas nociones preliminares para inteligencia de lo que sigue vamos á exponer en pocas palabras la descripcion de los instrumentos de que deben servirse los fabricantes de anteojos para las operaciones que dependen de la óptica.

*

El principal es el que se llama *platina* : las hay de dos especies, unas son cóncavas y otras convexâs : su curba hace parte de un círculo mas ó menos grande, segun el foco que se quiere dar á los vidrios. El foco de un vidrio, ó de una platina, es el centro de un círculo, cuya curbatura del vidrio ó de la platina, es una parte de la circunferencia.

Estas platinas son de cobre ó de hierro fundido, y de figura cóncava: se desvastan los vidrios en platinas de hierro fundido: se alisan en las de cobre, y despues se pulen. Algunos artistas se valen de platinas hechas con fragmentos de cristal de un grueso proporcionado al foco que se les quiere dar, y que se les da su forma á fuerza de greda, ó de esmeril grosero, en otras platinas ; pero es menester de quando en quando restituir el foco á estas platinas de cristal, que el exercicio altera siempre mas ó menos.

Los fabricantes de anteojos se sirven tambien de otro instrumento llamado *rondel*, que es una especie de

plato plano de hierro ó de cobre, perfectamente nivelado. Lo emplean para igualar el lado plano de los vidrios convexôs ó cóncavos.

Para asegurarse si el plano de un rondel es perfecto, es preciso desvastar encima de el dos vidrios, y despues de haberlos pulimentado sobre el mismo rondel, se aplica uno sobre otro, y si se pegan, de manera que el uno levante al otro, es señal de que el plano está perfecto en lo posible.

En general se conoce la irregularidad de las platinas por el pulimento; si el vidrio, al pulirlo en la platina en que se alisa, toma algun color en el centro, es prueba, ó de que la platina está irregular, ó de que el vidrio ha sido formado con irregularidad, porque el pulimento debe salir igual en todas sus partes. Entónces puede reformarse este vidrio mudando un poco su foco.

Los artistas que trabajan sus vidrios al torno, están menos expuestos á hacer irregulares sus platinas, que los que los forman á mano; y por mas precauciones que tomen unos y otros

para conservar la regularidad de la curbatura , las platinas siempre alteran algo su foco á fuerza de servir: se las puede reparar sirviéndose de una platina cóncava y de otra convexâ de un mismo foco , que se harán trabajar una contra otra , hasta que las irregularidades hayan desaparecido.

Para convencerse de que se han perfeccionado , si despues de haberlas pulimentado , se aplican una sobre otra , y que la platina cóncava levante la convexâ , es señal de haberse restablecido la curbatura. La misma prueba debe hacerse con los vidrios que se hayan labrado en las platinas de un mismo foco.

El cristal fundido es la materia mas conveniente para los vidrios de óptica. Para los anteojos se redondean los pedazos de cristal con un diamante , y se les quita lo superfluo con unas tenacillas de hierro sin templar. Despues se cimenta sobre una moleta por medio de una argamasa hecha con pez griega mezclada con cenizas tamizadas, ó tierra blanca pulverizada.

Se hace esta argamasa mas ó menos consistente segun la estacion. Si no se hiciese un poco blanda en invierno, esto es, si no tuviese bastante pez, los vidrios no subsistirian mucho tiempo pegados á las moletas. Estas son unos pedazos de madera un poco cóncavos para recibir la convexidad de los vidrios que han sido ya labrados por un lado; sirven para desvastar, labrar, redondear y pulir los vidrios en las platinas.

Para desvastar un vidrio con cierta regularidad, es menester conducirlo muy circularmente del centro á la circunferencia, y de la circunferencia al centro en la platina de hierro, despues de haber puesto tierra arenisca molida y agua para desgastar el vidrio, y darle una figura esférica semejante á la de la platina.

Despues que al vidrio se le ha dado la forma como acaba de decirse, se alisa en la platina de cobre, al principio con arena molida, y despues con polvos de diferentes esmeriles; y finalmente, se pule. Para executar esta última operacion se pega en la platina

de cobre una tira de papel de holanda mas larga que el diámetro de la platina, y un poco mas ancha que el diámetro del vidrio. Seca esta tira de papel, se la frota con piedra pomez para quitar las irregularidades que pueda tener: despues se espolvorea esta tira con trípoli de Venecia, y habiendo cimentado el vidrio sobre una moleta de plomo de una ó dos libras de peso, poco mas ó menos, segun el tamaño y el foco del vidrio, se conduce esta moleta de un extremo á otro de la tira de papel, sin hacer presion alguna, pues es bastante la que produce el peso de la moleta. Este modo de pulimentar los vidrios es muy tardo; y para proceder con mas celeridad, se puede apretar ligeramente la moleta sobre la tira de papel, espolvoreándolo de quando en quando con menos trípoli. Es de advertir que el centro de un vidrio es siempre mas tardo de pulimentar que la circunferencia. Sin embargo, es la parte mas esencial de un vidrio objetivo, porque en su centro es donde se verifica la reunion de los rayos.

Para que un vidrio sea perfecto, es menester que el centro esté tan pulimentado como la circuferencia.

Por la tabla siguiente de diferentes focos, se podrá conocer en qué proporcion aumenta un vidrio convexô los objetos, y al contrario, en qué proporcion los disminuye un vidrio cóncavo. Tambien se podrá calcular con la misma tabla, lo que otros vidrios, en proporcion de un foco mas largo ó mas corto, aumentan ó disminuyen los objetos.

Un objeto de seis líneas de diámetro, visto con un vidrio de 12 pulgadas de foco, parece tener 12 líneas de diámetro. Con un vidrio de 11 pulgadas, parece de 12. lín. y ½.

de ..	10.	13.
	9.	13. ½.
	8.	14.
	7.	14. ½.
	6.	15.
	5.	15. ½.
	4.	16.
	3.	17.
	2.	18.
	1.	24.

En las fábricas de anteojos se hallan dos especies de *espejos usterios ó ardientes*: unos son de metal, otros de vidrio. Estos espejos, expuestos á los rayos del sol, queman por reflexion.

Estas especies de espejos son cóncavos: los de metal se hacen de cobre roxo y de estaño de Inglaterra, y entra tambien arsénico en su composicion. Se funden sobre calibres como las platinas ordinarias, y quando han salido de la fundicion, se alisan y pulen con diferentes esmeriles. Los de vidrio se hacen con cristales, á los quales se les da la curbatura conveniente, despues de haberlos ablandado al fuego, y estañándolos luego por el lado convexô.

Estos tienen una propiedad que admira: tal es la de que los objetos vistos en un punto mas distantes que el foco del espejo, parecen vueltos de arriba abaxo, porque los rayos se cruzan en el foco separándose despues; de manera, que los que vienen de la parte superior del objeto, se hallan abaxo antes de entrar en el ojo, y los

que vienen de la parte inferior, se halla arriba.

Presentando la punta de una espada frente por frente de estos espejos, parece que sale mas adelante y que llega al espectador.

Los vidrios convexôs por ambos lados se llaman *lentes ó vidrios ardientes*, principalmente quando tienen el foco corto de tres ó quatro pulgadas; expuestos al sol, encienden las materias combustibles al extremo de su foco. La diferencia que hay entre un espejo ardiente y un vidrio ardiente, consiste en que el primero quema por reflexîon, y el segundo por refraccion: el uno quema á la quarta parte poco mas ó menos de su foco, y el otro precisamente á la punta ó extremo del suyo.

Se labran vidrios convexôs de un lado, y planos de otro, y lo mismo se hacen vidrios cóncavos. Quando son cóncavos se les da la forma en las platinas convexâs. Los que tienen un lado plano, se labran por este lado en el rondel. Es propiedad de los vidrios cóncavos, como queda dicho,

el disminuir los objetos á nuestra vista.

Tambien se hacen espejos cóncavos de un lado y planos de otro, azogándolos por el lado plano. Estos espejos nos representan los objetos mas pequeños de lo que son en sí mismos. Tambien se fabrican de metal que tienen la misma propiedad.

Si en un pedazo de cristal se hacen muchas facetas ó cavidades esféricas, cuyas circunferencias se toquen, y que se azogue el lado plano, resultará un *espejo multiplicador*, así llamado, porque si se pone uno enfrente de él, se ve representado tantas veces como cavidades hay. La representacion que produce este espejo es mas pequeña que el natural, porque á medida que los rayos de luz se aproximen mas á la línea perpendicular, mas estrecho y agudo será el ángulo de reflexîon, y porque el tamaño aparente de los objetos depende del ángulo baxo del qual los miramos.

Se distinguen tres especies de antcojos de *larga vista* ó de *aproximacion*. Los de la primera especie se com-

ponen de dos vidrios, uno cóncavo y otro convexô: los de la segunda, de quatro vidrios convexôs; y la tercera, de dos vidrios cóncavos. Estos se llaman telescopios, porque sirven para descubrir los objetos lejanos.

El descubrimiento de los anteojos de larga vista ha sido en algun modo efecto de la casualidad. *Jacóbo Mecio*, holandes, cuya ocupacion era de construir espéjos, ó vidrios ardientes, fué el primero que hizo la prueba de colocar vidrios á los dos extremos de un tubo, y produxo lo que hoy llamamos *anteojo de teatro*. Se compone de dos vidrios, uno convexô llamado objetivo, porque se coloca al lado mas próxîmo al objeto; y el otro cóncavo, que se coloca á la parte próxîma al ojo, llamado ocular. Este anteojo tiene dos tubos que encaxan uno en otro, y á sus extremos están colocados los dos vidrios. El tubo del ocular debe ser bastante largo para poderlo sacar y meter, segun la vista de cada uno. Al extremo de este tubo hay un cerco de madera abierto en su medio: este cerco se llama *diafragma*: su aber-

tura es comunmente la tercera parte del diámetro del objetivo, y sirve para excluir toda luz que pudiera venir de otro objeto que de aquel que se quiere observar. Es de advertir, que á medida que el foco del vidrio cóncavo es mas corto, mas alarga el anteojo, lo qual hace que las proporciones de un anteojo de dos vidrios varíen segun lo largo del foco.

Tambien se hacen anteojos de larga vista que se llaman *de zelosos*. Consisten en que tienen un espejo colocado obliquamente en el tubo del anteojo agujereado lateralmente, y que reflexa al objetivo los objetos que en él se presentan. Por su medio se ven directamente los objetos que estan por el lado. Estos anteojos son siempre inferiores á los ordinarios.

Los de quatro vidrios se componen de muchos tubos, de un vidrio objetivo, y de tres oculares que siempre deben ser convexôs por ambas partes. Aproximan y hacen ver los objetos mayores de lo que son, de manera, que parece no distan de nosotros mas que la longitud del an-

teojo, con que estamos observando.

Quando hay que observar los astros, se suprimen dos oculares, y se encoge el anteojo, haciendo entrar dentro el último tubo. Este anteojo, así dispuesto, presenta los objetos vueltos de arriba abaxo, pero de una manera mas clara y mas distinta que si se les viese en su situacion natural. El objeto parece vuelto, porque los rayos que parten de sus extremos se cruzan atravesando los vidrios. Esta especie de anteojo se llama *telescopio de refraccion.* La ventaja que tiene sobre el anteojo de aproximacion ó de larga vista, es de que hace ver el objeto con mas exâctitud y claridad. Hay otro telescopio que se llama de *reflexîon*, porque en efecto, no se ven los objetos sino por reflexîon en espejos de metal; el descubrimiento de estos se debe al célebre Newton.

Las proporciones de los focos de los objetivos y oculares en los anteojos de aproximacion de quatro vidrios, varían segun la longitud de sus tubos: su foco es mucho mayor quanto son mas largos, y lo mismo sucede con

los telescopios de refraccion.

Para experimentar si un objetivo es bueno, se ensaya con uno de los tres oculares que se le destinan, cerrando ó acercando los tubos hasta que el objeto se vea bien; y si produce una vision confusa del objeto, debe desecharse.

Para saber en qué proporcion aumenta un anteojo los objetos, se divide lo largo del foco del objetivo por el foco del ocular, y el cociente dará el número de veces que el anteojo aumenta el diámetro del objeto.

El *microscopio* es otro de los instrumentos, cuya construccion pertenece al fabricante de anteojos. Sirve para observar objetos pequeños, que sin este instrumento serian invisibles para nosotros: el motivo porqué aumenta tan considerablemente los objetos, es por la gran convexidad de los vidrios de que consta, la qual reune en un solo foco todos los rayos de luz que parten de cada punto del objeto. Estos vidrios sumamente convexôs se llaman *lentes*, porque tienen la figura de una lenteja, gordos por su medio, y

rematando en filo por los bordes. Hay tambien vidrios convexôs por ambos lados: su mayor diámetro es comunmente de cinco á seis lineas: y quando es mayor su diámetro se conocen con el nombre de *lenticulares*.

Hay dos especies de lentes, los hechos á soplo, y los labrados á torno. Los primeros son unos globitos de vidrio fundidos á la llama de una lámpara ó de una bugía; pero como nunca es exâcta su figura, y que el humo de la lámpara ó de la bugía se adhiere á su superficie durante su fusion, no tienen comunmente la claridad necesaria, y no permiten distinguir los objetos tambien como los lentes trabajados á torno. Estos, que son sin comparacion mas perfectos, se pulen al torno en platinas pequeñas de cobre: se pueden hacer y aun ya se hacen tan pequeños, que algunos no tienen la tercera, ni aun la sexta parte de una linea de diámetro: estos son los que aumentan los objetos hasta hacerlos parecer muchos millones de veces mayores de lo que son. Seria dificil, y acaso imposible, hacerlos mas pe-

queños ; y aun quando se consiguiese, seria poco seguro el que se pudiesen montar.

Se distinguen dos especies de microscopio : el simple y el compuesto : el simple consta de un solo lentecillo.

El compuesto es de tres maneras: primera, de dos vidrios, uno ocular y otro que es un lente pequeño.

Segunda, de dos oculares y muchos lentes de diferentes focos, para aumentar por grados los objetos.

Tercera, de dos oculares y de un lente.

El *microscopio de caxa* solo consta de un lente montado sobre una especie de tubo, cuyo largo puede llevar lentes pequeños de ocho, diez, doce y catorce lineas.

Se puede mirar como microscopio sencillo el anteojo llamado simplemente vidrio de aumento : consiste en un vidrio grueso y convexô por ambos lados, cuyo foco es sumamente corto, del qual se sirven los artistas para perfeccionar las obras y corregir sus defectos.

Hay otra especie de microscopio simple que no sirve mas que para exâminar los cuerpos diáfanos ó transparentes, y se llama comunmente *microscopio ó anteojo de aproximacion.* Consta de dos tubos, uno de los quales puede sacarse todo lo que sea necesario para que se pueda percibir el objeto de una manera clara y distinta. Este consta de dos cristales, uno de los quales es esférico y el otro plano por ambos lados, sobre el qual se colocan los objetos que se quieren observar.

Hay otro microscopio que se llama *acodado*, porque su parte superior gira sobre una charnela hecha en forma de codo, y por este medio puede doblarse á voluntad para hacer las observaciones con lentes de diferentes focos. La proporcion del primer microscopio compuesto de dos vidrios consiste en un ocular que tiene catorce ó quince lineas de foco, y el lente quatro lineas y media. Este microscopio está compuesto de dos tubos que encaxan uno dentro de otro, de los quales uno lleva un ocular, y el

otro un lente : á medida que se separan mas estos dos vidrios uno de otro, mas se aumenta el objeto.

En el microscopio de tres vidrios, el primer ocular puede tener seis lineas de foco, el segundo doce lineas, y el lente dos lineas. La distancia del ojo al primer ocular es de quatro lineas : la del primer ocular al segundo es de quince lineas, y la del segundo al lente es de quatro lineas.

En el microscopio compuesto de dos oculares, y de muchos lentes, el primer ocular debe tener dos pulgadas de foco, y el segundo pulgada y media. Estan colocados á cerca de dos pulgadas y quarta de distancia uno de otro, y la distancia de este último vidrio al lente puede ser de dos pulgadas y tres quartas. Este microscopio consta comunmente de quatro lentes, el primero debe tener cinco ó seis lineas de foco : el segudo quatro lineas, el tercero tres lineas, y el quarto linea y media. El tubo cilíndrico montado, que contiene estos vidrios, puede tener siete pulgadas de largo. Se añade un espejo expuesto obliquamen-

te á los rayos de la luz, para hacer apercibir los cuerpos transparentes. Tambien se añade un vidrio de aumento montado á rosca sobre la parte superior en la caxa, y se coloca una bugía detras de este vidrio de aumento, lo qual ocasiona gran refraccion de luz, y alumbra el objeto del modo mas vivo: esto es lo que se llama microscopio de refraccion.

Este microscopio sirve para observar los movimientos de los animalillos que hay en el vinagre, en el agua corrompida, en las infusiones de la madera podrida, de la pimienta negra &c. Por medio del microscopio, el polvo del ala de una mariposa, aparece como las plumas finas de un ave, y un poco de moho parece un jardin. En fin los objetos que se consideran con el microscopio ofrecen á la vista espectáculos singulares, y que sorprenden tanto mas quanto son mas inesperados.

Los *prismas* triangulares que tambien se hacen por los mismos fabricantes, son unos sólidos oblongos de cristal, que tienen tres superficies, y

terminan por sus dos extremos en otra superficie triangular.

Los objetos que se miran al traves del prisma, parecen adornados de colores roxos, amarillos, verdes, azules y violados. Por su medio se hace el célebre experimento de la descomposicion de la luz. Para esto se tiene un quarto enteramente cerrado é inaccesible á la luz, á excepcion de una corta abertura que da paso á los rayos del sol. Frente de esta abertura, se pone un paño ó papel blanco, sobre cuya superficie puedan recibirse los rayos. Quando estos rayos han atravesado el prisma, harán parecer en el papel dos imágenes semejantes á las del arco iris. Si se opone al prisma así dispuesto un vidrio grande de facetas, y un objetivo de tres á quatro pies de foco, parecerán sobre el papel tantos diversos colores como facetas haya en este vidrio. Estas imágenes serán mas brillantes que las mejores piedras preciosas; y en el parage en que estas imágenes se toquen, se verá como una estrella de un esplendor admirable.

Tambien se hacen en las mismas

fábricas *caxas* que se llaman *de óptica* ó *perspectivas entretenidas*, cuyo artificio consiste en colocar obliquamente un espejo para dirigir la representacion de los objetos de abaxo arriba, y que de perpendiculares que están los unos, respecto de los otros, los hace parecer paralelos, y mas distantes de lo que estan realmente. Para conseguir este efecto, es menester que las figuras de que se quiere hacer uso esten colocadas al reves, segun las proporciones de la perspectiva para que el espejo los enderece: debe este estar inclinado á los quarenta y cinco grados del horizonte. La caxa debe tener un objetivo que se dirija precisamente hácia el medio del cristal, en una abertura hecha de propósito. El foco de este objetivo debe ser de la longitud de la caxa. Esta especie de perspectiva representa los objetos, distantes dos ó tres pies, como si estuvieran á muchas varas de distancia.

Tambien se construyen espejos cilíndricos, cóncavos y convexôs, cónicos de facetas, ó en forma de pirámides, cuyo efecto es de reunir los

rayos apartados, y apartar los que estan reunidos. Como su figura consta de la linea recta y de la circular, producen los efectos de los espejos planos y de los espejos convexôs : si son hechos de un metal muy puro, regular y pulimentado, hacen parecer regulares las imágenes pintadas, en las quales nada se distingue mirándolas á la simple vista. Las superficies convexâs de los cilindros, de los conos y pirámides, hacen ver las imágenes, mas pequeñas que si fuesen representadas por espejos planos, porque su curbatura disminuye la imágen regular de los objetos.

El mecanismo del ojo produxo la idea de la *cámara obscura*. Debe formarse de manera que no reciba luz alguna sino por una abertura practicada en una puertecilla á la altura de los objetos que se quieran ver. A esta abertura se ajustan dos tubos que entran ó encaxan uno en otro. El segundo tubo tiene un vidrio objetivo de ocho, diez ó doce pulgadas de foco. Se tiende un paño blanco delante del foco de este vidrio, y los objetos que se

hallan enfrente se representan exâctamente con sus colores sobre el paño, pero al reves. Si se quieren ver al derecho en su estado natural, es menester poner dos vidrios objetivos en estos tubos á diez y siete pulgadas de distancia uno de otro. El primer vidrio debe tener seis pulgadas de foco, y el segundo nueve ó diez. La imágen de los objetos exteriores que antes se presentaba al reves sobre el lienzo, se verá al derecho y perfecta, aunque mas pequeña.

La caxa de óptica, llamada por otro nombre *cámara negra*, es una máquina por cuyo medio se representan en un papel las imágenes de los objetos exteriores con sus colores, y segun las reglas de la perspectiva mas exâcta en una actitud derecha y no al reves. Esta debe ser una caxa quadrada, de cerca de dos pies de altura, dada de negro interiormente, encima de la qual por la parte exterior se coloca á quarenta y cinco grados de inclinacion un espejo, cuyo asiento sea de manera que se tenga la libertad de inclinarlo un poco mas ó

menos, segun la situacion de los objetos que se quieran ver: entre los pies que sostienen el espejo hay un tubo que encierra un objetivo, que debe ser su foco del tamaño de la caxa. En el fondo de esta se pone una hoja de papel blanco, sobre la qual resultará representada la imágen del objeto. Ademas de esto es menester que la entrada de la caxa esté bien tapada con una especie de cortinas negras para impedir toda la luz inútil. Comunicando la luz solo el objetivo, los objetos resultarán mejor terminados. Si se quieren dibujar los objetos que se representan sobre el papel, se señalarán con el lapiz los contornos, y la disposicion de sus sombras, pues los claros se colocarán regularmente por sí mismos sobre el papel. Por este medio algunos buenos grabadores han sacado las mejores perspectivas, tomadas de la misma naturaleza.

Es menester advertir que como los defectos que pueden hallarse en la representacion del objeto, provienen siempre de la irregularidad del plano del espejo, ó del vidrio objetivo, es

necesario que el espejo sea bien plano, y el objetivo muy regular.

Nos queda que hablar en pocas palabras de la *linterna de caza y pesca*, y de la que se llama *linterna mágica*, inventada por el Jesuita Kircher.

En quanto á la primera en la parte de adelante tiene un vidrio grueso, plano por un lado y convexô por otro, en cuyo foco se pone una lámpara. Frente de este vidrio, y al otro lado de la lámpara, se pone un espejo cóncavo de metal pulimentado, ó un espejo de cristal azogado por el lado de su convexîdad, que debe tener cerca de seis á siete pulgadas de foco. El vidrio que está delante de la linterna, debe estar colocado en un tubo de hoja de lata que se pueda alejar ó acercar á la luz, para ponerle al mismo tiempo en el foco del espejo y en el del vidrio. Esta linterna sirve para coger de noche con su reflexo muchos páxaros y peces.

La *linterna mágica* consta de un espejo cóncavo de metal, y de otros dos vidrios convexôs de los dos lados, de seis á ocho pulgadas de foco, y de

tres pulgadas de diámetro ajustados en dos tubos de hoja de lata : se alargan ó acortan , segun lo exîja el círculo de luz que reciban por una lámpara colocada entre el espejo cóncavo y los vidrios convexôs.

Para servirse de esta linterna , se tiende verticalmente un lienzo blanco, á seis ó siete pies de la linterna , si el foco del espejo es de seis ó siete pulgadas. En uno de los lados de esta linterna , hay una canalina estrecha, aunque bastante libre para que se puedan introducir unos listones de vidrios, en donde estan pintadas todas las figuras que se quieran representar en el lienzo. Es menester tener cuidado de poner cabeza á baxo las pinturas de estos vidrios al pasarlos por la linterna , porque los rayos de la luz se cruzan al encuentro de los focos , y ponen derechas las figuras que retratan sobre el lienzo con colores muy vivos.

La invencion de los telescopios ha sido de mucho auxîlio para los progresos de la astronomía. Desde esta época se cuentan los mas célebres descubrimientos de la ciencia. Antes de su in-

vencion no se conocia, ni lo que se llaman *montañas*, *valles*, *y mares en la luna*, ni las manchas del sol, ni los satélites de Júpiter : igualmente se ignoraba la exîstencia de los de Saturno, y de su anillo : se ignoraba la rotacion de los planetas sobre su exe, la duracion de estas revoluciones, y todas las consecuencias que pueden deducirse de todos estos hechos, ya bien averiguados.

El célebre Newton, que conocia tan bien la marcha de la luz, imaginó los *telescopios de doble reflexîon* que llevan su nombre. Esta especie de telescopio está compuesto de un gran tubo, en cuyo fondo, por el lado en que se coloca el ojo del espectador, se halla adaptado un grande espejo cóncavo de metal, abierto por medio. Al otro lado del tubo, se ve un espejo pequeño de metal movible, mas cóncavo que el espejo grande, y cuyo diámetro es un poco mayor que el del agujero que hay en el medio de este mismo espejo. Se adapta á este agujero un tubo pequeño que lleva un vidrio plano convexô, y mas cerca

del ojo del espectador otro vidrio convexô por ambos lados. Esto es lo que forma el telescopio Newtoniano, que representa los objetos distantes, mayores, mas distintos y en su situacion natural. Este telescopio nos suministra un excelente medio de observar los astros; pero los iris que se forman en los vidrios, por la descomposicion de la luz, impiden que produzcan mayor efecto, y aunque el gran Newton, que analizó la luz, conoció este obstáculo, no pudo vencerlo. Pero Eulero, uno de los mayores geómetras del siglo xviii, tuvo la ingeniosa idea de formar objetivos diferentemente refringentes, y calculó que sus refracciones distintas podian combinarse y destruir los iris, para lo qual hizo sus objetivos de dos lentes de vidrio llenos de agua por dentro.

Mister Dollon, docto óptico, ingles, halló que los objetivos de vidrio y de agua, exigian curbaturas demasiado considerables, y que producian una multitud de imágenes que hacen los objetos poco distintos; ideó, pues, substituir vidrios de diferentes densi-

dades, y que combinados formasen un objetivo de manera que produxesen el mismo efecto que el agua unida con el vidrio; en efecto, usó de dos especies de vidrios de densidades diferentes: los combinó con curbaturas distintas, y despues de muchos experimentos, logró hacer excelentes anteojos sin ningun iris.

Mr. Clairaut, insigne matemático frances, emprendió una teoría completa de las aberraciones de los rayos de la luz, y buscó las curbas que era menester dar á dos materias refringentes para destruir aquellas: hizo ensayos con el vidrio comun y con el cristal de Inglaterra; y bien averiguada su refrangibilidad, deduxo las fórmulas generales que buscaba. *Mr. Anthêaume*, conocido por su método de los imanes artificiales, se dedicó á labrar vidrios segun la determinacion de Mr. Clairaut, y consiguió el efecto deseado. Hizo un vidrio de siete pies de foco que produce el efecto de un buen anteojo de treinta y cinco á quarenta pies. Esta perfeccion excede en mucho á la que habia alcanzado Do-

llon, y dexa comprobada la exâctitud del camino que Mr. Clairaut adoptó. Este anteojo hace mas efecto que un telescopio ingles, cuyo espejo tiene treinta pulgadas de foco.

Estos nuevos anteojos, destruyendo toda aberracion, permiten hacer la abertura de los objetivos, muy grande, y sufren, sin perder demasiada luz, los oculares mas cortos que puede hacer el arte, que es el medio de ver los objetos mas grandes.

SECRETOS MODERNOS RELATIVOS A ALGUNAS ENFERMEDADES.

De la gelatina aplicada á la fiebre.

El médico Seguin, dice que la *gelatina animal* posee la virtud febrifuga al mas alto grado, y la que emplea para este uso, es la cola fuerte.

La primavera y el otoño son las dos estaciones, durante las quales el morador de los campos se ve acometido mas comunmente de las calenturas intermitentes, que muchas veces se eternizan y degeneran en enferme-

dades crónicas, en hidropesías, obstrucciones, &c. por falta de medios y de cuidados en procurarse los medicamentos y el régimen conveniente. La quina, tan preciosa y eficaz, no siempre puede proporcionarse en abundancia á los pueblos, y no siempre es buena. Por consiguiente, no se debe omitir el aprovechar todos los descubrimientos que la experiencia ha hecho y puede hacer en favor de la humanidad doliente.

Mr. Seguin, cita la curacion de setenta y dos calenturientos, obtenida por este medio, en cuyo número cuenta la de su misma hija, la qual habia seis meses padecia una fiebre intermitente que resistió á las mejores quinas.

La gelatina que ha empleado es la cola fuerte. Dice que disuelve dos dracmas de cola fuerte en una corta cantidad de agua: edulcora esta solucion con azúcar, y la aromatiza con agua de flor de naranja. Administra esta gelatina hasta en la dosis de una onza. Hace observar al paciente un régimen sano y regular. Administra

el remedio una hora antes del acceso; y recomienda que los caldos sean substanciosos. Tal es el método de administrar la gelatina, que prescribe el inventor de su aplicacion á la medicina.

Despues han pensado otros hábiles médicos, y con razon, que la cola fuerte es una substancia impura, sucia, y de un olor y gusto desagradables, que necesita disfrazarse con otras substancias, inútiles para la curacion, y que era mucho mas conveniente emplear una gelatina que no tuviese ninguno de estos inconvenientes, y esta es la de huesos.

Para obtenerla, se muelen huesos en un mortero hasta reducirlos al estado de una especie de pasta, lo mas subdividida que se pueda, con una mano de hierro, cuidando de regar la pasta con una corta cantidad de agua, que se va echando sucesivamente para impedirla que se caliente.

Reducidos á pasta los huesos en esta forma, se les hace hervir por dos ó tres veces á fuego lento, en una corta cantidad de agua cada vez; se les

quita la grasa de la superficie, se reunen las dos ó tres decocciones, y se les hace evaporar poco á poco, hasta que sacada una gota del liquido y enfriada, quede en la forma de una gelatina fuerte y consistente.

Una libra de huesos basta para sacar quatro quartillos de un caldo muy substancioso.

Mr. Halle, en una memoria que ha escrito ultimamente sobre la gelatina, dice que este remedio no tiene peligro alguno, aunque se administre en altas dosis.

Otros doctos aseguran que esta virtud de la gelatina, era ya conocida antes que Mr. Seguin la hubiese anunciado; y ya se sabia que los aldeanos de Rusia curan las fiebres intermitentes con caldo espeso de manos de ternera, que es una verdadera gelatina animal.

En uno de los diarios de París del año próximo pasado, se lée el articulo siguiente.

»Un particular recuerda un específico excelente contra la fiebre, publicado hace quarenta años con

aprobacion del gobierno, que despues se ha olvidado sin saber porqué. Las mollejas de gallinas, pabos, &c. son las que ofrecen este remedio: se abren, se les quita la arena que tienen, se lavan ligeramente, se secan al sol ó en lo interior de una chimenea, y se hacen polvo: se guardan estos en una botella bien tapada, para el uso. La dosis para los adultos es una dracma, y quarenta y ocho granos para los niños: se deslien en medio quartillo de vino blanco y añejo, y se toma media hora antes del acceso: se repite hasta tres ocasiones, y raras veces resiste la fiebre. Este remedio no exige mas régimen que el regular."

Los químicos que ven en las mollejas la misma gelatina en un estado mas perfecto, la aconsejan en primer lugar; despues dan la preferencia á la gelatina de huesos, y en último grado ponen la cola fuerte, así por su imperfeccion, como por los inconvenientes que tiene su preparacion.

Varios médicos, y entre ellos J. F. Caligari, de Turin, ha observado: primero, que la gelatina es muy útil,

principalmente quando la calentura periódica está acompañada de evacuaciones de vientre. Segundo, que este remedio obra mas pronto, quando los pacientes han tomado quina antes de usarlo, y quando lo toman despues. Tercero, que es un medio excelente para precaver el regreso de la fiebre en las personas flacas, débiles y propensas á diarreas.

Un cura del Franco Condado, curaba todas las fiebres de sus feligreses por otro método muy singular: iba á sus graneros ó cámaras, cogia telas de araña, conforme las hallaba, las reducia á una especie de píldoras, envolviéndolas con los dedos, y las administraba á sus enfermos con vino blanco, y muchos aseguraron que rara vez dexó de curarlos enteramente.

Fiebre pútrida.

Todos saben que las carnes que comienzan á echarse á perder, vuelven á su primitiva qualidad, si se las remoja en mosto de cerveza.

Este mismo mosto es muy eficaz

contra la fiebre pútrida. Algunos médicos aconsejan se tome todos los dias la dósis de seis á ocho cucharadas de él, y que si la enfermedad no es complicada, se puede contar con una pronta curacion. Es un error creer que el mosto de la cerveza es un purgante eficaz, y las personas mas delicadas pueden usarlo sin rezelo alguno.

La vacinacion ó vacunacion.

La vacunacion es una operacion que siempre conviene fiarla á los facultativos, lo qual me excusará de expresar aquí el modo de practicarla; pero conviene acabar de desterrar la preocupacion que los menos instruidos pueden todavia conservar contra esta operacion saludable.

La vacunacion, dice *La-Metherie*, es uno de los descubrimientos mas importantes para la especie humana, pues es el único preservativo calificado contra una de las enfermedades mas crueles y devastadoras de la especie humana. Sí, las viruelas naturales, no solo arrebatan un quinto de la pobla-

cion , sino que la mayor parte de los que no perecen , quedan deformes, desfigurados, y marcados con unas señales perennes que solo se borran con la muerte.

Ninguna invencion útil ha sufrido en tan breve tiempo tantas y tan numerosas pruebas , ni ha llamado mas la atencion de los fisicos , ni ha consolado mas la humanidad ; tiene hasta hoy en su favor la sancion de todos los espíritus rectos , imparciales , exêntos de la vana presuncion , y de todo apego á miserables preocupaciones: nada desmiente las felices esperanzas que habia prometido en la época de su descubrimiento. Sus detractores son en corto número , y quando algunos mas osados quieren apelar á hechos supuestos para desacreditarla , quedan arredrados delante del analisis y severo exámen de estos mismos hechos. En efecto , considerando simplemente la vacunacion como preservativo , esto es, contemplándola en sus efectos anti-variolosos , se halla una serie de datos tan conformes en sus resultados favorables , que producen un verda-

dero convencimiento ; de forma , que los que han querido ó quieren llevar adelante sus objeciones , rayan en el absurdo y en la mala fé.

Remedio contra los efectos cutáneos de las viruelas naturales.

Sin embargo del gran preservativo de la vacunacion , muchas veces sorprenden las viruelas naturales á los niños antes de hacerse esta operacion saludable , y en este caso ya es menenester buscar un medio de impedir los hoyos y señales funestas que afean el rostro.

El Dr. *Duplain* usa un tópico que precave estos inconvenientes. Aconseja se pique una libra de carne de ternera sin grasa , que se espolvorée con dos dracmas de polvos de vívora , que se amase bien , y se divida todo en tres partes , y que se aplíque sucesivamente á las plantas de los pies del enfermo , despues de haber calentado al fuego un poco esta especie de cataplasma. Se sujeta la cataplasma con vendages convenientes , y se re-

nueva el aparato cada seis horas. Dicho Dr. aplica este tópico quando la erupcion se ha verificado, y quando la fiebre está en toda su fuerza.

Este mismo tópico es tambien muy saludable en las fiebres malignas, la alfombrilla y el sarampion.

Gota.

Se ha observado que el mejor preservativo de la gota es abstenerse á cierta edad de toda bebida fermentada, y usar de té y café entre las comidas. Los que han usado este régimen se han librado de este mal terrible, y algunos de ellos como Erasmo Darwin, médico ingles, que han intentado variar este método, tomando agua, vino y cidra, han sentido inmediatamente señales de gota que les indicaban la necesidad de volver al régimen anterior.

Gota sciatica.

El remedio que vamos á indicar es descubierto por Mr. *Dieudonné*, farmacéutico de la armada francesa.

Se meterá al enfermo hasta los riñones, media hora cada dia, en un baño compuesto de yedra terrestre, de árboles ó de la de murallas, y de liga de manzano: la dosis es á voluntad, pero siempre se pondrán partes iguales de estas substancias, que se hacen cocer en suficiente cantidad de agua para formar el baño. Luego que el paciente sale de él, se pondrá en la cama, se abrigará bien, y tomará algunos caldos.

Á los tres dias de tomar estos baños, se aplicará al enfermo en el talon del pie correspondiente á la pierna que haya padecido mas, un tópico hecho con la yerba llamada *renúncula flama*, que nace en los prados húmedos, machacada con cinco ó seis gotas de copaiba, y se pondrá en forma de emplasto en un valdes. Al cabo de diez o doce horas, mas ó menos, se registra el talon para ver si se ha formado vegiga; entónces se quita el tópico, se abre la ampolla, y se mantiene la supuracion por quince ó veinte dias: despues se cierra la llaga con ungüento blanco de rasis mez-

clado con un poco de leche, y quedará sana.

Enfermedad de nervios.

En el diario de economía rural y doméstica, que se publica en París, se halla una carta relativa á una curacion asombrosa hecha en Ivetot con una jóven valdada de pies y manos, á tal grado que no podia moverse, y sus parientes habian perdido las esperanzas de que sanase. En este estado, y desauciada por hábiles facultativos, se la aplicó el remedio siguiente.

Se amasó con agua hirviendo, una porcion de molienda de trigo, esto es, de harina y de salvado todo junto: se formó una masa proporcionada para extenderla en una cama: se puso á la enferma encima, se aplicó sobre ella otra porcion igualmente proporcionada de masa, de manera que se la envolvió en masa todo su cuerpo, excepto la cabeza desde el cuello arriba. La paciente comenzó á experimentar á breve rato una transpiracion abundante. Apenas habia pasado qua-

tro horas en esta situacion, quando ella misma anunció con admiracion y alegria que movia los pies y las manos; insensiblemente fué recobrando del todo el uso total de sus miembros, hasta el estado de perfecta salud, de manera que nadie imaginaba despues que pudiera haber estado lisiada.

Dolor de oidos.

El mejor remedio contra los dolores de oidos, es el *láudano líquido* que se vende en todas las boticas: se echan algunas gotas en el oido que duele, y se tapa con un algodon empapado en este licor.

El xugo del perifollo mezclado con agua comun, é inyectado en los oidos, disipa la picazon quando incomoda demasiado.

Si se mete en un oido algun insecto, inmediatamente se acudirá á echar en el mismo oido aceyte de olivas, ú otro, que le hará salir, ó lo matará.

Dolor de muelas ó de encias.

Willis aconseja tener en la boca una decoccion de raspaduras de madera de pino.

Otro remedio muy bueno, es lavarse muy bien la boca todas las mañanas con agua clara, templada, echando en ella unas gotas de agua de espliego. Esta agua deshace y despega las serosidades de las encías y de las glándulas salivales.

En algunas ocasiones ha probado muy bien el tomar en la boca un poco de nieve ó hielo, renovándolo á medida que se derrita.

Quando el dolor procede de haberse acalorado, es menester ponerse á un régimen regular, echarse lavativas, y darse baños de pies, con agua tibia; alguna vez suele aprovechar la sangría.

Si por el contrario; el dolor procede de haber tomado mucho frio, el mejor remedio es calentarse y abrigarse bien la cara por el lado del dolor, manteniendo este abrigo con un

paño de lana ó de algodon, en muchos dobleces, caliente, y aplicado encima.

De las llagas ó heridas.

No hay cosa mas fácil de curar que una llaga, y sin embargo es en lo que mas se equivoca el comun de las gentes.

Generalmente se crée que ciertas plantas, ungüentos y emplastos, poseen virtudes milagrosas para curar y cicatrizar las llagas: créen imposible que sanen sin su aplicacion. No hay *comadre* ni *venerable anciana* que no tenga su *unguento*, ni *charlatan* su *bálsamo*. Pero lo cierto es, que todos estos ungüentos y bálsamos, casi siempre son inútiles, y muchas veces peligrosos, porque se hace mala aplicacion de ellos.

Toda llaga pasa por diversos estados, y en cada uno es diferente el metodo curativo. Un remedio, por exemplo, que hubiera curado pronto una llaga reciente, hará permanente otra de algunos dias.

Es, pues, muy importante apartar

al vulgo del uso inconsiderado de todos estos remedios. Los artesanos están mas expuestos á herirse: una herida es cosa de poca atencion: bien cuidada puede curarse en pocos dias; pero si se descuida, se hace dolorosa: entónces se aplican espíritus, desecantes, &c. porque esta es la preocupacion general: el exterior de la herida se cierra, pero sucede la inflamacion, se forma una supuracion interior, y el mal hace progresos.

Así es como una herida que se hubiera curado con un poco de agua en su principio, se halla por efecto de un mal método, convertida en una úlcera, cuya curacion será tanto mas larga y dificultosa, quanto mas haya durado la aplicacion del mal método.

El pobre artesano, durante este tiempo no puede ganar su pan, está obligado á no salir de casa, y feliz él si esta vida sedentaria no le ocasiona otra enfermedad mas grave, como sucede muchas veces; en suma, se come lo poco que tiene, se empeña y se arruina.

Haremos, pues, un servicio esen-

cial al pobre, si le proponemos los medios sencillos y fáciles de curarse en los diversos accidentes de esta especie que pueden sucederle.

Desolladuras.

Las desolladuras del epidermis se reparan muy pronto por medio de la reproduccion natural de esta película.

Las de la piel piden mas cuidados y mas tiempo: bastará *lavar* la herida, *cubrirla*, y mantenerla *húmeda*.

Se *lava* la herida para limpiarla de los cuerpos extraños que puedan habersela pegado, y para estancar la sangre. No debe usarse de licores espirituosos, ni de sal, ni de aceyte: es suficiente el agua fresca ó tibia.

Se *cubre* para guarecerla del contacto del ayre, que es el veneno de las llagas, y se la mantiene húmeda para que los cabezales con que se la cubre no se peguen, y para que no se mantenga en ella mucho calor que produciría una supuracion superabundante.

Las desolladuras de los animales

solo se curan, *lavándolas y humedeciéndolas.*

Por eso las leves desolladuras de lo interior de la boca se curan tan pronto: se hallan continuamente humedecidas, y no han menester, ni bálsamo, ni ungüento, con los quales, si fuera posible aplicárselos durarian mucho mas tiempo. Es tambien una qualidad de la saliva curar muy pronto los llagas.

Desolladuras de las piernas.

Las que se hacen en las partes en que la piel es muy delgada, como sobre el hueso, suelen ser muy peligrosas si se descuidan, y mucho mas si se curan mal con cuerpos oleosos, ungüentos, emplastos, &c.

Cúrase la desolladura del hueso, ó de la tibia, como qualquiera otra, y no resultará inconveniente alguno.

Se aplicará un cabezal de lienzo fino, mayor que la llaga, abierto de varias cortaduras en su medio: despues se pone una compresa en tres ó quatro dobleces. Se empaparán uno

y otro en una mezcla de partes iguales de agua y de vino blanco ó tinto, á la qual se pueden añadir una cucharadita de miel disuelta en frio en un cortadillo de la mezcla. El vino contiene una parte espirituosa unida á una corta porcion de ácido, y la miel es un mucilago dulce, azucarado; combinados juntos se hacen estimulantes, y favorecen la cicatrizacion de la herida.

Es esencial humedecer muchas veces la compresa sin levantarla.

Por la noche se pondrá una segunda compresa mas gruesa y bien empapada.

Los emplastos y los ungüentos, no solo son inútiles en esta especie de heridas, sino que se hacen nocivos, porque aumentan la supuracion, y producen carnes fungosas, blandas, sanguinolentas, que despues necesitan los facultativos disipar con caústicos, alumbre, azúcar, &c.

Si hay algun específico para las desolladuras, es el que ya hemos indicado en otra parte de esta obra de las cenizas de papel quemado aplica-

das á la herida quando es reciente, y dexarle pegado hasta que se caiga por sí mismo.

Cortaduras.

Entendemos por cortaduras, no solo las heridas hechas con un instrumento cortante, sino en general todas las heridas en que hay separacion de carnes.

Una cortadura ligera se cura prontamente, y basta tenerla al abrigo del ayre, y de todo ludimiento que pudiera oponerse á su reunion. Esto se consigue aplicando simplemente una pequeña compresa empapada en agua y vino, mantenida con una venda.

Si la herida es profunda, se dexará salir la sangre por algunos momentos: conviene comprimirla suavemente para que salgan los quajarones: entónces bien exprimida la llaga y muy limpia, se juntan los labios de la herida, y se les mantiene en esta posicion con dos compresas pequeñas, puestas á lo largo de cada uno de los mismos labios, y bien

sostenidas por muchas vueltas de vendage : se humedecen las compresas con un poco de agua y vino. Es menester huir de los aceytes y de los cuerpos grasos; y tambien de los espirituosos, como son los alcoholes, o aguardientes, espíritu de vino, agua vulneraria, &c. Los licores espirituosos encrespan, endurecen y conservan las carnes en el estado en que se hallan: solo la costumbre, tantas veces enemiga del bien, puede haber conservado el uso de estos tópicos abusivos.

Se debe proceder de otro modo quando las arterias arrojan sangre en abundancia. Entónces se lava mucho con agua fria la herida, y el espacio herido, y aun todo el miembro: de esta manera se suele contener la efusion de sangre. Sin embargo, si continuase, se recurrirá al agarico, ó á la yesca, y se aplicará sobre las arterias abiertas conteniéndolo con un vendage, que no quede, ni muy apretado ni muy floxo. El agarico de encina es el que tiene, mas que otra substancia alguna, la virtud de detener la sangre; por lo tanto, se deberia te-

ner siempre en las casas para remediar qualquier accidente.

Si la herida es muy considerable que ataque algun nervio, ó haya roto algun hueso, ó qualquier vaso sanguineo de consideracion, es necesario llamar inmediatamente un cirujano experimentado.

Con todo, si la hemorragia es tan considerable, que si no se la contiene, puede morir el enfermo antes que llegue el cirujano, en tal caso, si la herida es en un brazo, pierna ó muslo, se puede contener la sangre haciendo una ligadura fuerte un poco mas arriba de la herida, y esta ligadura se puede hacer con una liga muy larga. Quando la parte herida es de tal clase que no se la pueda aplicar ligadura, entónces es necesario recurrir al agarico de encina, poniendo un pedazo sobre la herida, cubriéndola con bastantes hilas, y poniendo encima un vendage para que no se caigan.

Si la herida queda sin curarse muchos dias, ó si no se ha curado metódicamente, los labios de ella se

abren, y dexan ver por entre ellos una raya negra que forma la sangre coagulada: en este caso es necesario ayudar la naturaleza, desembarazándola de aquella concrecion sanguinea, y dándole tono con un pedazo de trapo fino humedecido en agua tibia con vino, pasándolo varias veces por lo interior de la herida. Por estos medios, la cortadura vuelve á tomar su primera union, y entónces se juntan mas y se cura como se ha dicho.

Remedio contra las llagas de las piernas por Mr. Le-Normand.

Se toma un pedazo de hule verde y nuevo, algo mayor que la llaga. Ésta se lava con vino tibio, se limpia perfectamente, y en seguida se le pone encima el pedazo de hule tan caliente como se pueda aguantar. Por mañana y tarde se lavará como la primera vez, haciendo en todo lo mismo, y al cabo de algunos dias se verá la llaga consolidarse; y entónces, no solamente se debe lavar la llaga por

mañana y tarde con vino caliente, sino que se debe limpiar hasta que las materias desaparezcan. Tambien se debe tener cuidado de limpiar bien el hule, á fin de que no le quede suciedad alguna. Mr. Le-Normand, profesor de fisica de la escuela central del departamento del Tarn, que ha propuesto este método, cita infinitos exemplos de llagas curadas por él en quince dias.

Observaciones sobre las llagas de las piernas.

Es importantísimo para curar las llagas de las piernas, andar poco, y nunca estarse parado de pie. Esta es una de las cosas que desearia que las personas que gozan de crédito con el pueblo, no descuidasen medio alguno para persuadir á los trabajadores la necesidad que tienen en estos casos de tomar algunos dias de descanso absoluto, probándoles que léjos de ser éste un tiempo perdido, es por el contrario el mejor empleado de su vida. Todo descuido en esta parte muda

las heridas mas ligeras en llagas, y estas se hacen incurables.

Contusiones ó cardenales.

En las contusiones ligeras basta humedecer la parte acardenalada con vinagre tibio, al qual se le añade un poco de aguardiente ó de ron, manteniendo constantemente sobre la parte cabezales humedecidos en esta mezcla. En estos casos se debe evitar el untar la contusion con aguardiente, del qual muchas veces se hace uso sin oportunidad. Los aldeanos en algunas provincias suelen aplicar á las contusiones una cataplasma hecha de boñiga de vaca, la qual produce muy buenos efectos, aun en contusiones de consideracion.

Si la contusion es violenta, se moja la parte acardenalada con vinagre y agua, y se aplicará una cataplasma de partes iguales de miga de pan, flores de sauco, camomila, agua y vinagre. Esta cataplasma conviene, principalmente quando la contusion esta acompañada de una herida, y se

renovará tres ó quatro veces al dia. Ademas de lo dicho, es necesario un regimen conveniente; tomar solo alimentos ligeros y refrescantes, bebidas aperitivas, como son, sueros endulzados con miel, una decoccion de cebada, &c.

De las úlceras.

Las úlceras proceden muchas veces de llagas mal curadas. Tambien pueden proceder del mal estado de los humores, ó de lo que se llama comunmente una constitucion viciosa: en este último caso es menester guardarse de curarlas prontamente.

Quando no ha podido lograrse la reunion de las partes separadas de una llaga, ya por la extension de ella, ó ya por mal método curativo, entónces la naturaleza promueve en las superficies cortadas una inflamacion purulenta que convierte la llaga en úlcera. El pus tiene la propiedad de favorecer la reproduccion de las carnes baxo la forma de tubérculos redondos. Estos tubérculos se reunen y

forman una superficie carnosa, y de un encendido color encarnado, en que se extienden los bordes de la llaga hasta unirse. Tal es el progreso natural de una úlcera en buen estado; y todo el arte del cirujano en semejantes casos, consiste únicamente en no interrumpir este trabajo de la naturaleza.

Esto se consigue, principalmente, libertando la úlcera del contacto del ayre, que deprava las materias, les da qualidad corrosiva con aumento de inflamacion, y las hace menos propias á la reproduccion de las carnes.

Se puede cumplir con esta indicacion, poniendo la úlcera al abrigo del contacto del ayre, cubriéndola con un cabezal untado con emplasto diapalma.

Se tendrá cuidado de que el cabezal sea mayor que la úlcera, á fin de que pueda destruir la inflamacion que se produce en los bordes de la úlcera.

Por mañana y tarde, se levantará el cabezal, se limpiará la úl-

cera, y tambien el cabezal, el qual se mudará cada dos dias, teniendo cuidado, antes de aplicarlo, de calentarlo ligeramente para que pegue bien sobre los bordes, y que intercepte enteramente todo acceso del ayre.

Se observará un régimen regular, y se abstendrá el paciente de todo alimento irritante.

Úlceras degeneradas.

Las úlceras pueden degenerar por diversas causas, por una curacion mal hecha, por su situacion, ó por el vicio de los humores del individuo: entónces se forman varias especies de úlceras, las quales exigen cada una su método particular. Es muy peligroso usar en tales casos de los *remedios caseros*, *de recetas empíricas*, *de ungüentos favoritos*, &c. que suelen usarse sin discernimiento. Un remedio útil y aun necesario para la curacion de una úlcera, viene á ser absolutamente contrario á la curacion de otra úlcera, y la haria incurable.

Un sabio profesor reduce las úl-

ceras degeneradas á cinco especies.

Primera, *las úlceras erisipelatosas*, que son aquellas en que la inflamacion es demasiado considerable y demasiado dolorosa, para que la supuracion pueda hacerse como es debido, lo qual necesita el empleo de las substancias emolientes y sedativas, como son las cataplasmas, los ceratos simples, los ungüentos que contienen alguna preparacion de plomo, como el diapalma, el ungüento de la mer, &c.

Segunda, *las úlceras ichôrosas*, son aquellas en que la supuracion se hace mal, y en que el pus es claro y fétido. En este caso se emplean en lo exterior las substancias anti-sépticas, esto es, que se oponen á la corrupcion, como las cataplasmas de chirivías y patatas, el carbon, ó los tónicos, como son los ungüentos resinosos, cuya base es la trementina; se añaden otras gomas y resinas, como la pez, el stirax, &c. y aun el cardenillo.

Tercera, *las úlceras fungosas*, son aquellas en que es demasiado abundante la reproduccion de las carnes,

de forma que estas sobresalen encima del nivel del cutis, é impiden la cicatrizacion. Se corrigen por la aplicacion de los abstringentes, y ligeramente cáusticos, como el agua de cal, ó el alumbre calcinado, y muchas veces bastan las hilas secas ó impregnadas de bálsamo de la meca, que obra maravillas en esta especie de úlceras. Algunas veces hay que emplear remedios mucho mas activos, como el precipitado roxo, la piedra infernal, ó el fuego. Si se aplican á estas úlceras ungüentos emolientes, no sanarán nunca.

Quarta, *las úlceras callosas*, son aquellas cuyos bordes se endurecen, se ponen pálidos, y se desorganizan de manera que no pueden juntarse. Si estas úlceras se profundizan de suerte que formen un canal largo y estrecho, entónces toman la denominacion de *fistulosas*. No pueden curarse sin reducirse por el acero, ó por el fuego en úlceras simples. Basta decir, que en estos casos es menester fiar la curacion á un profesor muy hábil.

Quinta, *las úlceras phagedénicas*,

son aquellas en que el pus adquiere una qualidad corrosiva, que hace que se asimilen muy prontamente las partes vecinas, y que la úlcera se ensanche indefinidamente en todos sentidos, particularmente en la superficie.

Parece que en muchos casos, la aplicacion de substancias grasientas contribuye á esta disposicion de las úlceras. Luego que se apercibe esta disposicion, es menester suprimir absolutamente los ungüentos y los aceytes, y recurrir á las hojas, á las decocciones astringentes; ó si la úlcera es superficial, á los polvos desecativos, como los de flores de *zinc*.

Si estas úlceras resisten á los remedios, entónces toman ordinariamente todos los malos caracteres que hemos expresado arriba, y entónces se llaman úlceras cancerosas. Es menester recurrir á los escaróticos mas violentos, como el arsénico, el fuego, &c.

Debe advertirse en general para todas las úlceras, sean las que fueren, que quando son muy antiguas, es muchas veces peligroso curarlas ar-

tificialmente, sin reemplazarlas por un cauterio ó fuente. De las úlceras mal curadas resulta muchas veces el asma, la tisis, y otras enfermedades crónicas.

Lobanillos.

Quando no son muy grandes, se ligan como las verrugas con un cordoncito de seda, encerado, y anudado. Se pondrá el cordoncito al nivel de la piel, para que el lobanillo salga entero, separado por el hilo; pues si quedase alguna cosa, no seria posible ligarla con el cordon de seda, y este residuo seria la semilla de un nuevo lobanillo. Así se consigue poco á poco extraer lobanillos del tamaño de un huevo de gallina, apretando la ligadura solamente cada dos ó tres dias; pero es menester no apretar muy pronto, ó muy amenudo el cordoncito, lo qual podria causar inflamacion. El ungüento mercurial mezclado con un poco de alcanfor, es un excelente fundente aplicado al lobanillo por mañana y tarde, en lugar del método de la ligadura.

Diviesos.

Si el tumor que ocasionan los diviesos, y el dolor que producen, son de consideracion, es menester prescribir al paciente un régimen refrescante, y al mismo tiempo aplicar sobre el tumor el ungüento siguiente.

Se toma un puñado de acederas hortenses ó silvestres, una cucharada de manteca de puerco, se envuelve desde luego en algunas hojas de acelga; en fin, se rodea todo de una hoja de papel, y se atará con un hilo: se cuece en un horno por espacio de una hora, y queda reducido á una especie de ungüento ó cataplasma, de la qual se aplicará sobre el divieso una cantidad suficiente, para conducirlo á la supuracion. Luego que esté en tal estado, se abrirá el divieso, y evacuada la materia, se tendrá preparada una mezcla de una yema de huevo con trementina, que aplicada sobre la parte, extraerá la raiz del divieso; pues si no volverá á reproducirse otro divieso.

Avisos muy importantes á los practicantes y asistentes de los enfermos, en las enfermedades y dolencias mas comunes, por Mr. Serain.

Trataremos solamente de las principales enfermedades, á las quales podrán referirse todas las demas que sean de su mismo género.

Calenturas.

Baxo este título comprehendemos todas las calenturas, sean continuas, pútridas, malignas &c. &c.

En casi todas las fiebres se distingue el tiempo del calos-frio y el del calor, cuyas dos circunstancias requieren cuidados diferentes.

Quando se perciba el calos-frio, se hará acostar al enfermo, sino lo está ya, en una cama templada y bien hecha: se le arropará algo mas de lo regular: se calentarán unas toallas ó servilletas ó paños, con los quales se le darán friegas: se aplicará al rededor de su cuerpo y á sus pies, botellas

6 vexigas llenas de agua caliente, cuyo calor sea tolerable. Este modo de calentar es tan pronto como saludable. Durante este tiempo la bebida del enfermo será caliente, menos en caso de mandato expreso del médico: no se le dará ninguna especie de remedios, y se le suspenderán los que tomaba antes del calos-frio. Los licores espirituosos, como el vino, la cidra, la cerveza, nada valen *por lo comun*. Decimos por lo comun, porque si el calos-frio fuese violento, y que aconteciese á un anciano, ó á otras personas débiles, seria conveniente darles unas cucharadas de vino, ó medio vaso de cidra ó de cerveza; pero nunca aguardiente, ratafias, rosolis ni otros licores.

En quanto á los alimentos se prohibirá su uso á los enfermos mientras les dure la calentura: ni aun caldo debe dárseles hasta que la accesion haya cedido.

Quando el calor se haya reintegrado se quitarán las vexigas ó las botellas que se hayan puesto al rededor del enfermo, se le aliviará poco á po-

co de ropa de cama, hasta que no le quede mas que una sábana y una colcha ó manta, segun el tiempo. Se le dará de beber á menudo, y poco caliente, si él lo exîge. Si sobreviene el sudor, se procederá como vamos á manifestarlo en el artículo siguiente.

De los sudores y enfermedades eruptivas.

Como estas dos situaciones exîgen las mismas atenciones, hemos creido conveniente comprehenderlas en este artículo: de modo que lo que digamos del sudor podrá entenderse de la erupcion.

Quando sude un enfermo, el primer cuidado del practicante ó asistente será impedir que se desarrope, ni que le dé ayre, sin cargarle de ropa: porque nunca se ha de promover el sudor á los enfermos, á menos que el médico no lo mande expresamente. Se enxugará el rostro del enfermo con un pañuelo limpio y fino, no frotándole ó restregándolo sino comprimiéndole ligeramente. Quando tenga mojada la

camisa, se le mudará poniéndole otra seca y caliente. No se mudará de camisa al enfermo hasta que la que tenga esté muy mojada, y no antes. Es bueno advertir aquí, que en caso de que haya erupcion con sudor, el asistente no mudará camisa al enfermo sin haberlo antes consultado con el médico.

Si se suprimiese el sudor ó la erupcion y que resultasen de aquí algunos accidentes, se hará pasar un calentador por la cama del paciente, se pondrán dentro del calentador tres ó quatro polvos de azúcar molida: se aumentará la ropa de la cama: se le aplicarán á los pies ladrillos calientes, y al rededor de los riñones vexigas ó botellas llenas de agua caliente, de un calor soportable; pero mientras se vayan aplicando estos remedios se llamará al médico sin perder tiempo, para que ordene lo que crea conveniente en semejantes circunstancias.

De las inflamaciones.

Hay inflamaciones externas como son erisipelas, depósitos, gota, in-

flamacion de la garganta &c. &c. Las hay internas como son la pleuresía, ó fluxion de pecho, las inflamaciones del vientre inferior en general, ó de uno de los órganos internos, como son el estómago, el hígado, la vexiga &c.

Todos los momentos son importantes en estas enfermedades: y la menor tardanza en la execucion de las recetas del médico puede ser funesta al enfermo.

Si la inflamacion reside en la cabeza, sea interior ó exteriormente, es menester reiterar las fomentaciones, los baños de pies, la bebida &c.

En las enfermedades inflamatorias de la garganta, ademas de las bebidas y los baños de pies, será menester gargarizar al enfermo muy á menudo; y sino puede, se le tocará el fondo de la garganta con un pincel empapado en el gargarismo que se haya recetado.

Quando la inflamacion ataca el pecho ó el vientre inferior, deben administrarse en abundancia bebidas, baños de pies, y sobre todo lavativas. No se descuidará el asistente en re-

novar las aplicaciones emolientes con la frecuencia que haya prescrito el médico.

En todas las inflamaciones en general, residan donde residieren, mas activo deberá estar el asistente á medida que haya mas calentura y mas dolor.

De las enfermedades convulsivas.

Las enfermedades que deben referirse á este título, son todas aquellas que estan acompañadas de contracciones repentinas é involuntarias, bien sea que estas contracciones se adviertan en una parte ó en todo el cuerpo, bien sean continuas, ó bien intermitentes.

Las dolencias y enfermedades convulsivas son el estornudo, el hipo, las contracciones de los miembros, el delirio, el transporte, la epilepsía ó mal caduco, el furor ó la manía, la rabia &c. &c.

Quando las convulsiones son violentas, es menester impedir que el paciente se lastime: si el asistente no

tiene suficiente fuerza, llamará en su socorro otras personas que le ayuden, con cuyo favor lo sujetará, teniendo cuidado de no hacerle daño. No se debe atar á un loco sino quando falte gente para ayudar á sujetarlo.

Debilidad y vahidos.

Si el enfermo á quien le diese un vahido estuviese levantado, se le echará á la larga en el suelo, ó en la cama, cuidando de ponerle la cabeza un poco mas alta que el resto del cuerpo. Se abrirán las puertas y ventanas: se le harán respirar olores fuertes, como de espliego, agua de luce, de la reyna de Ungria &c.

Si son mugeres vaporosas á quienes les haya dado vahidos, se quemarán debaxo de sus narices, plumas, ó lana, ó cuerno &c. No se les echará agua fria en el rostro.

Quando los enfermos comiencen á volver en sí, se les dará un poco de vino, ó agua fresca. Si la debilidad proviniese de alguna hemorragia, sera

menester practicar lo que vamos á prevenir en el artículo siguiente.

De las hemorragias.

Baxo este título comprehendo toda emanacion sanguinea, inmoderada. En estos casos, siempre peligrosos, es menester hacer observar á los enfermos la mayor quietud y tranquilidad, no permitiéndoles ni aun que hablen. No se dexará en su cama sino una simple sábana y una colcha: ni se les calentará el quarto ó alcova, porque mas vale que tengan frio que calór. Se les hará tomar con rigorosa puntualidad todos los medicamentos que mande el médico: se reiterarán las sangrias quantas veces prescriba el mismo.

Si apesar de todas estas precauciones, sobreviniese la hemorragia, es menester enviar por el médico ó cirujano inmediatamente, y mientras que uno ú otro lleguen, se procurará impedir la salida de la sangre, comprimiendo si fuese posible el vaso que la arrojase, ó tapando la abertura con

el dedo, agarico, ó hilas secas muy finas.

Hay una especie de hemorragia que quando es muy grande, no da tiempo de buscar socorros, y hace morir á los enfermos en poco tiempo. Es la que sobreviene muchas veces á las mugeres, solteras ó casadas, que se conoce con el nombre de fluxo ó pérdida. Sea que esta hemorragia sobrevenga naturalmente, ó que resulte despues del parto, si es de consideracion, el asistente procurará oponerse á la efusion de la sangre, introduciendo en la parte pedazos de lienzo, ó estopas empapadas en vinagre, que es remedio muy eficaz.

Si sobrevienen vahidos, es menester procurar que los enfermos vuelvan en sí, pero por medios muy suaves, y sin atropellarse. El uso del vino y de los licores es muy perjudicial en estos casos.

De los dolores.

Este género de enfermedad exige mucha atencion, consideracion y pa-

ciencia de parte del asistente. Estará pronto para quando el enfermo quiera mudar de situacion: le dará puntualmente los remedios prescritos por el médico: aplicará ó administrará en las horas indicadas los medicamentos que haya aconsejado el facultativo: en fin contribuirá del mejor modo que pueda á hacerle llevaderos sus dolores. Sin embargo, es preciso que no sea muy condescendiente, que renueve la aplicacion de los medicamentos, ó lo retarde segun lo exija la naturaleza del mal, pues en esto no se debe dar gusto á ciertos enfermos, perezosos ó impacientes.

Enfermedades de entorpecimiento.

Llamamos así la apoplegía, el letargo, la modorra y otras semejantes. En todas estas enfermedades es conveniente molestar á los enfermos. Se les haria mucho mal en dexarlos con quietud: es menester, pues, agitarlos, removerlos, punzarlos, frotarlos y estregarlos con un lienzo grueso, darles en las manos, dirigir á los órganos

del olfato olores penetrantes, como el álcali volátil, el agua de luce &c. y flagelarlos con ortigas si el mal es de mucha consideracion. Se continuarán todos estos socorros hasta que el paciente haya vuelto en sí. En lo demas el asistente habrá de conformarse á lo que mande el médico.

Enfermedades vaporosas.

No hay enfermedades que exîjan mas paciencia de parte del asistente, que las vaporosas. Las injurias mas atroces, las amenazas, las sospechas, las calumnias, son muchas veces la recompensa de sus cuidados. De la apacibilidad á la cólera, de la amistad al odio, de las promesas mas lisonjeras á los impulsos de la ira, de la serenidad á la inquietud, de las risas al llanto y á los gemidos &c. &c. son las alternativas que deben esperar los que asisten á esta clase de enfermos: sobre todo quando la enfermedad está en su último grado de exâltacion.

En tan triste estado el asistente

debe armarse de paciencia y de valor, para verlo y oirlo todo sin mostrar la menor emocion, ni la menor sensibilidad: principalmente cuidará de no dar lugar á contradiccion alguna, porque se expondria á enojar sobremanera á su enfermo. El punto esencial para ganar la confianza de estos pacientes es darles una entera libertad, con tal de que no les sea nociva: porque si estuviesen expuestos á hacerse daño, seria necesario vigilarlos de cerca. Si lloran, dexarlos llorar: si meditan, no hay que interrumpirlos: si rien, reir con ellos: si desean alguna cosa, es menester proporcionársela: si lo que quieren es malo, en lugar de contradecirlos es menester distraerlos, y si insistieren, se hará de modo que crean que se trata de contentar sus deseos: en una palabra, es preciso concederles, ó hacer semblante de concederles, quanto apetecen. En lo demas se executarán puntualísimamente todos los preceptos del médico.

XARAVES MEDICINALES.

Xarave de zarzaparrilla.

Se toman dos libras de zarzaparrilla. Se corta á lo largo y al traves, á fin de que presente muchas superficies.

Se hacen cocer en ocho libras de agua hasta la reduccion de dos: se pasa la decoccion por un lienzo: se hace volver á cocer la raiz en nueva cantidad de agua, para extraer todos sus principios, y se cuela igualmente: se juntan las dos aguas coladas: se hacen evaporar: se añaden quatro libras de azúcar: se clarifica, y se pone á cocer hasta que tome la consistencia de xarave.

Este xarave es actualmente de mucho uso en las enfermedades sifilíticas, en las obstrucciones linfáticas, en las enfermedades de la piel, y es un excelente sudorífico. Se emplea en la dosis de media hasta una onza, en agua ó en una bebida apropiada.

Xarave de quina con agua.

Se toma de quina del Perú, bien escogida y quebrantada, quatro libras: se hace macerar en suficiente cantidad de agua fria, durante tres ó quatro dias en una vasija conveniente, teniendo cuidado de agitarlo de quando en quando: se pasa esta maceracion por un lienzo: se echa nueva agua sobre el residuo: se pone á macerar de nuevo, para obtener todos los principios que la quina puede dar al agua: se cuela segunda vez: se dexan reposar los líquidos: se saca lo claro, y se filtra luego: se hace evaporar hasta la reduccion de la mitad. El líquido se enturbiará enfriándose, con el qual se puede hacer un xarave turbio, si se quiere, añadiendo una libra de azúcar muy blanca, y continuando la evaporacion en el baño de maría hasta que quede en consistencia de xarave.

Si por el contrario se quiere obtener un xarave claro, se hace evaporar el producto de la maceracion di-

ferentes veces, y se dexa cada vez enfriar el líquido, á fin de dexar precipitar la resina suspendida en el líquido, y que se separa enfriándose. Para mayor seguridad, se filtra esta maceracion en cada una de las evaporaciones, y no se añade la azúcar sino despues de la tercera filtracion; entónces se obtiene un xarabe muy claro.

Este xarave de quina es estomacal y febrífugo: conviene en la fiebre intermitente, y excita el apetito. La dosis es desde dos dracmas hasta una onza.

Xarave de quina con vino.

De quina escogida y quebrantada, seis onzas: de vino tinto clarete, dos libras. Se hace macerar en un matraz durante siete ú ocho dias, agitándolo de quando en quando. Se debe tener el matraz tapado, y en una temperatura fresca. Entónces se pasa por un lienzo: despues se filtra el licor y se obtiene un vino de quina muy claro, y cargado de los principios saludables de la quina.

Separadamente se toman quatro li-

bras del xarave anterior. Se hacen evaporar en baño de maría hasta la consistencia de electuario, y se añade del vino de quina preparado, como se ha dicho arriba, lo necesario para dar á este xarave evaporado la consistencia de un xarave ordinario.

Este xarave tiene las mismas virtudes que el precedente, pero en un grado mas enérgico.

Xarave de nuez moscada.

Se toman dos onzas de nueces moscadas: se raspan: se ponen las raspaduras en un matraz: se echa encima una libra de vino tinto clarete. Se dexa macerar por tres dias en un vaso muy bien tapado: despues se cuela y se exprime: se dexa reposar: se decanta, y se ponen á disolver una libra y catorce onzas de azúcar en una libra de este vino.

Este xarave es un poderoso estomacal y carminativo: detiene el curso de vientre y los vómitos.

Se prescribe en mixturas ó electuarios.

Extractos de quina.

Estos extractos se preparan de muchos modos, y en dos estados relativos á su consistencia. El uno es el extracto blando de quina, y el otro el seco. Ambos se diferencian entre sí, mas por su consistencia, que por los principios que conservan.

El extracto blando de quina es resino-gomoso; y para prepararlo se toman dos onzas de quina buena; se machaca groseramente: se pone á hervir en una vasija bien tapada, con suficiente cantidad de agua, y se pone á evaporar en baño de maría, hasta que que quede en consistencia de un extracto blando.

Este se emplea en la dosis de diez y ocho granos hasta una dracma para curar la fiebre.

Para preparar el extracto seco de quina, se toman dos onzas de quina buena y en polvo: se pone en un matraz, ó en qualquier otra vasija que se pueda tapar bien. Se echan encima dos libras de agua de rio fria. Se dexa

macerar durante dos dias, teniendo cuidado de agitar de quando en quando la vasija, á fin de poner la quina, quanto se pueda, en contacto con el agua: entónces se cuela por unos filtros de papel de estraza: se concentra el líquido evaporándolo lentamente hasta reducirlo á una libra y se dexa enfriar, para que deponga una materia resinosa que se separará por una nueva filtracion. En este estado se distribuye lo colado en platos de loza, que se dexan casi llenos sobre unas tablas, y se ponen en una estufa, cuya temperatura se aumenta desde veinte y cinco hasta sesenta grados. Quando el extracto esté perfectamente seco, se levanta en forma de escamas, desprendiéndolo con la punta de un cuchillo, y se guarda inmediatamente en un frasco, tapándolo con tapon de cristal, para impedir que atraiga la humedad del ayre.

De la fabricacion del vinagre, en continuacion de lo que se expuso en el tomo VI.

El vinagre es el producto de la fermentacion ácida, ó sea segundo grado de la fermentacion vinosa.

Antes de los experimentos del docto y desgraciado Lavoysier, el mecanismo de la fermentacion era absolutamente desconocido: pero este ilustre químico ha demostrado que la fermentacion en general, no es otra cosa sino el analisis ó la descomposicion espontánea de un cuerpo, cuyos elementos se combinan siguiendo nuevas atracciones, uniéndose algunas veces con otros principios que suministra la atmósfera, y formando nuevos compuestos: de modo que el mosto de la uva si se convierte en vino es porque experimenta un primer grado de descomposicion espontánea del cuerpo mucoso-azucarado, que contiene abundantemente, cuyos elementos desunidos se reunen, siguiendo nuevas atracciones, y forman dos nuevos com-

puestos , que son el alcool y el ácido carbónico , el primero de los quales permanece en el fluido y le da el carácter vinoso.

El fluido vinoso á su vez , no se convierte en vinagre , sino por el segundo grado de descomposicion espontánea del cuerpo mucoso , que aun contiene , cuyos elementos se combinan con una nueva proporcion de la base del ayre atmosférico , y da nacimiento al ácido, que se llama vinagre. Ninguno duda que el alcool ó parte espirituosa que contiene este fluido, suministra sus principios al nuevo cuerpo que se forma , pues la energía del vinagre es siempre proporcional á la espirituosidad del fluido.

Toda substancia alcoolizada ó espirituosa , es pues susceptible de convertirse en vinagre ; por consiguiente , se hace vinagre con la cidra , con el idromiel , con la cerveza , con el xugo vinoso de las grosellas , de las granadas , y generalmente con todos los licores vinosos. Pero como la energía del vinagre es siempre proporcional á la espirituosidad del flui-

do vinoso que se emplea , el vinagre de vino es siempre superior á los otros, y tanto mas quanto el vino sea mas espirituoso. Esto demuestra el error en que se estaba en otro tiempo de que los vinos que se tuercen , y los conocidos con el nombre de agua-pie, y de escobajos de uvas , debian emplearse con preferencia en la fabricacion del vinagre.

Así es que los vinos generosos dan un vinagre muy estimado , y si se quiere hacer mas enérgico el que se fabrica con vino inferior , basta mezclar aguardiente , alcool , ó espíritu de vino antes de la fermentacion ; pero para hacer bien el vinagre , hay que observar otras reglas : es necesario desde luego que el licor fermentativo esté expuesto á una temperatura templada ; y ademas , es necesario el concurso del ayre atmosférico.

Nadie ignora que los vinos guardados en cuevas , cuya temperatura es constantemente fresca , se conservan sin alteracion , sobre todo si están en botellas bien tapadas ; sábese tambien que estos mismos vinos son

susceptibles de experimentar la fermentacion acetosa, si se hallan en una atmósfera mas caliente, y sobre todo, si están en vasijas mal tapadas, ó en parte vacías. El producto de semejante fermentacion es siempre defectuoso, porque las leyes que quedan expuestas, no se encuentran en ella rigorosamente observadas, y por consiguiente es imperfecta; pero quando el licor vinoso está expuesto á la temperatura constante de diez y ocho á veinte y cinco grados, en un local muy ventilado, y en vasos suficientemente abiertos para que el ayre llegue á ellos fácilmente, entónces se establece la fermentacion de una manera vigorosa y pronta, que se manifiesta por un hervor y un silvido muy sensible en el licor, el qual se calienta y se enturbia; en este estado se le advierten muchos filamentos y gorgoritas que se mueven en todos sentidos: exhala un olor ácido penetrante, sin desprender gas carbónico, como sucede en la fermentacion vinosa. Poco despues se calman estos fenómenos, el calor desaparece, el mo-

vimiento se disminuye, el licor se aclara, dexando un sedimento en forma de copos roxizos y vizcosos que se pegan á las paredes de los toneles, y el vinagre queda hecho.

Á estas dos leyes generales y esenciales, se tiene cuidado de añadir la eleccion de buen vino muy claro, emplear un fermento, conocido entre los fabricantes con el nombre de *vinagre madre*, y la fermentacion será mas pronta, y el producto superior.

La fortaleza del vino no es la única calidad que debe buscarse en el que se destina para hacer vinagre. Los fabricantes han observado que los vinos añejos son preferibles á los nuevos, porque están mas despojados de las heces, y porque la mayor parte de la materia azucarada, habiendo pasado al estado espirituoso, la acetificacion se hace mas fácil y completa: otra calidad esencial en el vino, destinado á la acetificacion, es la limpieza; para procurarla los vinagreros, lo echan ordinariamente en toneles, en que han puesto antes una porcion de virutas de encina suma-

mente delgadas, para que multiplicadas las superficies, la hez fina pueda adherirse mejor. De estos toneles, así preparados, sacan el vino á medida que lo necesitan para llenar sus *madres de vinagre*, esto es, los toneles en que lo hacen fermentar.

Diferentes substancias, como las heces de vinagre, el tártaro, los renuevos ó retoños de vid, la levadura de panaderos, las gomas, &c. pueden servir de fermento al licor vinoso destinado para hacer vinagre; pero se emplea mas comunmente una piel ó especie de membrana, que se saca de los barriles que contienen vinagre desde largo tiempo, y que se llama madre de vinagre. Tambien se puede usar de buen vinagre hirviendo; pero todos estos fermentos no se necesitan sino para los que comienzan á hacer vinagre, y en toneles que aun no han servido para esta operacion. Porque luego que un obrador está ya corriente, el fabricante debe tener cuidado de no vaciar nunca sus *madres*, ó sean sus toneles hechos, los quales deben quedar siempre á medio

llenar, para que llenándolos despues sucesivamente, el líquido ácido que contengan convierta en vinagre al nuevo vino que se añada.

Para hacer vinagre en corta cantidad.

Se toma un tonel de vino bueno, se coloca en una temperatura templada, se saca una porcion, como una quarta parte, por exemplo; se destapa, se introducen en él algunos quartillos de buen vinagre, y algunas libras de miel, si el vino es floxo; se cubre la abertura con un pedazo de lienzo, y pronto se establece la fermentacion. Quando se percibe, por las señales que quedan expuestas, que está en su fuerza, se echan algunos quartillos del vino que se ha sacado; y se reitera la misma operacion quando la fermentacion vuelve á subir al mismo periodo, y así sucesivamente hasta que el tonel esté lleno; entónces se dexa acabar la fermentacion, y que el vinagre se aclare. Se saca para el uso lo que se necesite, y si

se tiene cuidado de reponer con vino la misma cantidad del vinagre que se va sacando, este tonel dará vinagre todo el tiempo que se quiera, y siempre será de una calidad proporcionada á la bondad del vino que se emplée. Se puede hacer vinagre con mal vino, añadiéndole algunas substancias azucaradas, ó espirituosas, como son la miel, el aguardiente, &c. y por este último método se hacen buenos vinagres con vinos perdidos.

SECRETOS PERTENECIENTES A LA FABRICA DE VITRIOLOS.

Se conocen tres especies diferentes de vitriolos, de que se hace un uso continuado en las artes. Estos vitriolos son sales cristalizadas. Uno tiene el hierro por base, y se llama *vitriolo verde*, *ó caparrosa verde*. El segundo tiene por base el cobre, y se denomina *vitriolo azul*; y el tercero, cuya base es el *zinc*, se llama *vitriolo blanco*, *ó caparrosa blanca*.

El vitriolo verde del comercio, pa-

ra uso de las artes y oficios, es artificial. Se saca, primero, por la locion de las tierras y piedras vitriólicas sulfurosas: segundo, por la lixiviacion de las piritas vitriólico-marciales: tercero, por la evaporacion de las aguas vitriólico-ferruginosas y cobrosas, naturales ó artificiales, que en algunas artes se llaman *aguas de cemento.*

Las tierras y piedras que están impregnadas de vitriolo, tienen un color amarillo, otras veces roxo, y otras negro. Nadie se dedica á sacar el vitriolo de estas tierras ó piedras, sino en tanto que contienen poco metal; pues teniendo mucho, se benefician como substancias metálicas.

Para proceder á la operacion del vitriolo verde artificial, se juntan muchas piritas vitriólico-marciales, ó piritas sulfuroso-marciales: se amontonan unas sobre otras á la altura de tres ó quatro pies, en un terreno elevado, y expuesto al ayre libre: se dexan en este estado para que experimenten la accion del ayre, del sol y de la lluvia, por el largo espa-

cio de dos ó tres años, teniendo cuidado de revolverlas de tres en tres meses, para procurarles igual eflorescencia en todas sus partes. Lo primero que se advierte es, que empiezan á abrirse en grietas y aumentan de volúmen: se calientan considerablemente, y entónces el azufre se descompone, el ácido vitriólico se desprende, ataca la substancia marcial, ó del hierro, y se combina con él. Se forma el vitriólo puro, y comienza á parecer en forma de unos copos blancos y grises, sobre la misma superficie de las piritas, cuya textura no cesa de destruirse cada vez mas, sobre todo de resultas de las lluvias.

Se hace pasar el agua cargada de esta sal vitriólico-marcial por unos canales que van á parar á unos estanques ó cisternas hechas al intento en la inmediacion: es menester dexar que se recoja gran cantidad en estas cisternas para que pueda sufrir mas de una evaporacion. Despues que esta agua ha reposado bastante, se llenan de ella grandes vasijas de plomo

las quales se exponen al fuego, y se hace evaporar el agua que contienen hasta que se forma en su superficie una película obscura. Entónces se quita el fuego, y se saca el líquido trasvasándolo á unas barricas que se colocan en parage fresco.

Algunos dias despues que el líquido se ha enfriado enteramennte, se halla la mayor parte convertido en cristales de un hermoso color verde, de una figura romboidal. No consiste en mas la preparacion del vitriolo de Danzick, y del pais de Lieja. Como este vitriolo no participa mas que del hierro, conserva fácilmente su color. El de Inglaterra está en cristales verdosos, y tiene un sabor abstringente, algo parecido al vitriolo blanco. El vitriolo en que se advierte hierro superabundante, es de un verde hermosísimo, y es precisamente el mejor para hacer el aceyte de vitriolo. El de Alemania está en cristales de un verde que tira á azulado bastante hermoso, y tiene un sabor acre y abstringente, y sus cristales participan no solamente de hierro, sino tam-

bien de una porcion de cobre.

El vitriolo verde se saca tambien de otro modo. En las minas en que se beneficia el cobre, el piso está siempre mojado de una agua procedente de la condensacion de los vapores que reinan en estas minas. Algunas veces sale, por varias aberturas naturalmente practicadas en las partes inferiores, un líquido muy azulado, y ligeramente verdoso. Se adapta al orificio de esta salida un cañon de madera, que conduce el líquido á una cisterna llena de hierro viejo. La parte cobrosa en disolucion que daba á la mezcla un color azul, se deposita en forma de un lodo roxizo sobre los pedazos de hierro que tienen mas afinidad con el ácido vitriolico, que con el cobre; y entónces el licor, de azulado, se convierte en un hermoso color verde. Se decanta en otra cisterna, cuyo nivel debe estar practicado al igual de la base de la antecedente: se sumerge entónces un pedazo de hierro, que sino se disuelve, y no toma en su superficie un color roxo, prueba que el agua está su-

ficientemente cargada de hierro ; luego se procede á la evaporacion y á la cristalizacion.

Esta última operacion se hace, poniendo el líquido caliente en diferentes toneles de madera de encina ó de pino, los quales contienen un buen número de ramas de madera de quince pulgadas de largo, y diferentemente cruzadas. Lo mismo puede hacerse en fosos ó en dornajos guarnecidos de tablas llenas de clavijas de madera. Multiplicando así las superficies, en las quales se pega el vitriolo, se acelera la cristalizacion y la regularidad de los cristales.

Tambien se obtiene el vitriolo marcial de ciertas aguas de manantiales cobrosos y ferruginosos. El cobre precipitado no se pierde, pues se le hace parecer baxo su forma metálica, por medio del calórico que se le vuelve.

El *vitriolo de cobre, ó vitriolo azul*, tal como se halla en el comercio, es una produccion del arte: se hace por la cementacion del cobre con azufre ó piritas sulfurosas. Muchas veces es el resultado de los líquidos azules vi-

triólicos, impregnados de partículas cobrosas, y que se hallan en los manantiales que están dentro de las minas de cobre. Algunas veces esta sal es producida por medio de una disolucion de cobre hecha por el ácido vitriólico debilitado, que se hace evaporar y cristalizar despues.

Los cristales de esta especie de vitriolo son de un hermoso azul celeste, cortados en punta de diamante, de figura romboidal-decaedra: tienen un sabor acre y corrosivo.

El vitriolo blanco, ó caparrosa blanca, es, lo mismo que los vitriolos anteriores, una sal artificial, en pedazos blancos, mas ó menos limpios semejantes á la azúcar. Se saca por la evaporacion, de las aguas minerales vitriólicas, que participan abundantemente del zinc: despues se disuelve de nuevo en agua, que se hace evaporar casi al estado de sequedad sobre el fuego. Por esto la cristalizacion de este vitriolo no tiene figura determinada: produce una masa informe que se quiebra en menudos pedazos, como la vemos en la del comercio.

Medio de preservar las habitaciones de la humedad.

La casualidad ha hecho advertir varias veces que la leña seca absorve la humedad de las habitaciones; de manera, que los papeles y el lienzo que se encontraban mojados en ellas, en los tiempos húmedos, se han hallado secos de resultas de haber guardado en las mismas habitaciones abundancia de leña. Este medio puede, pues, usarse en los edificios nuevos, y habitaciones recien pintadas, teniendo cuidado de mudar la leña y ponerla al sol de quando en quando, pues esta facultad de absorver, es relativa á la cantidad de la leña y á su sequedad.

De esta propiedad de la madera, principalmente de su parte esponjosa, puede colegirse la pérdida que ella puede ocasionar absorviendo las partes espirituosas de los vinos.

Este mismo experimento parece propio para conocer el grado de salubridad é insalubridad que pueden

ocasionar las plantaciones en los paises calientes. Los cortes de montes han influido ventajosamente en la salud de los vecinos de muchos pueblos, á quienes disminuían la aspiracion de una humedad necesaria : otras veces por el contrario, muchos partidos pantanosos y enfermizos se han hecho sanos con las plantaciones.

Lexía de castañas de Indias para xabonar, y otros usos de este fruto.

Se toman las castañas de Indias, se dexan secar, y despues de haberles quitado la cáscara roxa, se muelen hasta reducirlas á polvos ; luego se mezclan estos polvos con suficiente cantidad de agua, y ésta queda en estado de poderse xabonar con ella, lo mismo que si se le hubiera desleido verdadero xabon. Esta preparacion tan sencilla limpia y blanquea la ropa tan bien como el xabon, y pudiera ser muy útil á los pobres y á las gentes del campo.

Ademas de esta propiedad, tienen

tambien las castañas de indias la de desengrasar las telas, y blanquear el cáñamo; quemando estas mismas castañas, se hacen excelentes cenizas para lexía.

Con el mismo fruto se hace una excelente pasta para lavarse las manos y los pies. Para esto se pelan las castañas, se ponen á secar, se muelen en un mortero cubierto, y se pasan estos polvos por un tamiz muy fino. Quando uno quiere servirse de esta especie de harina, se echa una cantidad conveniente en agua, que al instante se pone suave, xabonosa, y blanca como la leche. El uso freqüente de estos polvos es saludable, y da mucho lustre al cutis.

Es de un buen uso en la medicina veterinaria. Se emplea para curar el muermo de los caballos. Se usa mucho en el Levante, y tal vez por esto se da al castaño de Indias el nombre latino de *hyppocastanum*, que significa *castaña de caballo*. Algunos médicos usan con éxito, tanto la cáscara como la pulpa, en calidad de febrífugos.

*

Se puede engordar con este fruto el ganado mayor y el menor, y las aves, haciéndole perder su amargura, lo qual se consigue poniendo en infusion las castañas (despues de haberlas pelado y partido en quatro partes) durante quarenta y ocho horas en una lexía de agua y cal: despues se cuecen, y se reducen á una papilla, con la qual se engorda y ceba el ganado. Se pueden guardar estas castañas todo el año, peládolas y secándolas, sea al horno ó al sol.

Hay otro medio mas sencillo de quitarles la amargura, que es meterlas en un tonel viejo y agujereado, y ponerlas á remojar así en un rio, durante tres ó quatro dias.

Quando las castañas de Indias se caen del árbol, las come el ganado lanar con ansia.

Secas estas castañas, raspadas, y tomadas despues por las narices como tabaco, son un excelente extornutatorio, y descargan los malos humores del cerebro. En casos semejantes se han administrado con un buen éxito en lugar del eléboro.

Modo de hacer el queso de patatas.

Quando se prueba este queso por la primera vez, no es fácil decidir de qué está compuesto. Su gusto es muy grato, y se conserva tan bien, que muchos lo prefieren en otras partes á los quesos comunes.

Para hacerlo, se toma una cantidad suficiente de patatas, se hacen cocer, y despues de peladas, se amasan, hasta que esten reducidas á pasta; se añade queso blanco, esto es, la cuajada con que se hace, en partes iguales de queso y de patatas, ó en menor cantidad si se quiere. Basta que toda la mezcla tenga cierta consistencia. Se confecciona con sal, laurel, y algunos clavos de especia: se dexa bien tapada por un dia entero, sin tocarla, para que fermente un poco. Luego se forman de ella quesos pequeños del modo comun; los quales se mejoran á medida que se guardan mas tiempo.

Medio de suplir el unto para los exes, de coches y carruages.

Quando á las gentes del campo les falta unto, ú otra grasa qualquiera para untar los exes de sus carruages, no saben suplir á él. Se ve en los viages de Pallas, que los Tártaros engrasan ó untan los exes de las ruedas de sus carros con boñiga fresca de vaca quando les falta sebo ú otra grasa. El efecto de la boñiga no dura tanto tiempo, pero es un buen suplemento en caso de necesidad.

Argamasa reputada de impenetrable al agua, por Mr. Raisonier.

Á un negociante que vivia en el muelle de una ciudad marítima, todos los dias se le llenaba su cueva de agua en tiempo de marea. Imaginó demoler todas las paredes de su cueva por partes, y volverlas á construir con la argamasa que vamos á exponer. Al cabo de diez años aun no habia vuelto

á ver ni una sola gota de agua en su cueva. He aquí la receta.

Se apaga cal viva con sangre de vaca ó buey, en lugar de agua. Se toma despues ladrillo, que se muele bien, y se pasa por tamiz: se mezcla despues este polvo de ladrillo con la cal apagada en la sangre de vaca, amasándolo todo hasta que adquiera la consistencia de un mortero como el que sirve para unir las piedras de silleria. Quando esta argamasa está seca, es tan dura, que para demolerla se necesita de acero templado. Para dar con ella en un parage húmedo, en donde el mortero comun tendria trabajo de secarse, se cubrirá la mano que se dé con tablas, que se sujetarán para que no se caiga en el principio; pero una vez que comience á pegar, se pueden quitar las tablas, y la operacion queda concluida.

Se puede emplear este secreto para la construccion de pilas, estanques y todas las demas obras expuestas ó destinadas á la humedad.

Debe advertirse que la cal apagada del modo indicado, puede con-

servarse como si se hubiese apagado en agua, y que basta humedecerla de nuevo con sangre de vaca, para servirse de ella, en caso de que se hubiese secado demasiado.

Modo de pulimentar los instrumentos y adornos de cobre.

Se supone que se ha de trabajar en instrumentos y adornos de cobre que hayan pasado por las operaciones de los utensilios comunes y usados para desvastarlas, sea con limas, desde las mas groseras hasta las mas dulces, sea al torno, con el hueso, &c.

Se trata despues, de dar pulimento al cobre. Desde luego se quitan todas las rayas, que ha dexado la lima, con un pedazo de piedra pomez, mojándola en agua á cada momento. Es menester que esta piedra pomez se escoja muy suave, y se igualará bien con una lima. Quando, despues de haber lavado la obra con agua, y haberla enxugado bien, no se perciba ya ninguna raya de la lima, se frotará la pieza con la piedra mojada,

empapándola á cada momento en agua. Se continuará esta operacion hasta que ya no parezca ninguna raya. En fin, se frotará la obra con un carbon hecho de madera blanca, ú otra madera suave y tierna, mojándolo tambien en agua á menudo, hasta que no quede ningun vestigio de la piedra. Entónces la pieza quedará perfectamente alisada, y estará en estado de recibir el lustre, que se dará frotando la obra con un palo de madera muy tierna, y bien labrado y alisado, en el qual se haya puesto una corta cantidad de trípoli en polvos finísimos y aceyte; decimos en poca cantidad, porque si se pone demasiado trípoli, no se dará buen lustre. Luego que se haya acabado, se quita todo el trípoli que haya en la pieza, y casi todo lo que esté pegado al palo, y se continuará frotando la obra, sin mas trípoli ni aceyte.

Se advertirá muchas veces que se echa á perder una pieza al pulirla. Es menester, pues, tener la mayor atencion en que la piedra pomez, el carbon y el palo estén bien labrados

y muy lisos , pasando estos útiles sobre la obra con delicadeza y destreza , para no echar á perder ninguna de sus partes.

Si en la obra hay partes redondas , se pasará por ellas un pedazo de sombrero fino , con aceyte y trípoli, el qual se pegará á un palo bien alisado. Se puede tambien pasar por los parages planos ; pero es necesario que el palo sobre el qual se pegue este pedazo de sombrero , esté un poco convexô para no echar á perder los bordes de la pieza.

Pulimentada así la obra , se desengrasará con albayalde muy seco y en polvo. Despues se quitará bien todo este blanco , y la operacion quedará acabada.

Modo de pulir el hierro y el acero.

Despues de haber acabado las obras de hierro y acero con la lima dulce, antes de templarlas , se pasa por ellas una piedra de afilar con aceyte. Luego que por este medio se hayan hecho desaparecer todas las rayas de la lima,

se frotará la pieza con un palo de nogal, y con roxo de Inglaterra, ó esmeril finísimo hasta que la pieza quede muy lustrosa. Despues se limpiará muy bien con un lienzo, y la obra quedará con un pulimento tan hermoso como un espejo.

Remedios contra la picadura de las abispas.

Las personas de los pueblos que tengan en su casa *laudano*, que es una preparacion del ópio, podrán aplicar una gota sobre la picadura de la abispa, y producirá muy buen efecto. Si no hay laudano, habrá en los jardines en el tiempo de las abispas, algunas plantas de adormideras: se tomarán las cabezas, se exprimirán, bien sea apretándolas con la mano, ó rajándolas, y se sacará en una taza un xugo espeso y blanco, que es el ópio, del qual se aplicará una ó dos gotas sobre la herida, y calmará pronto la inflamacion.

La misma confianza puede tenerse en el álkali volátil, en el agua de

luce, y en el agua vegeto mineral, que es una composicion hecha de extracto de saturno, ó sea disolucion del plomo con el vinagre, en la dosis de media onza, con dos onzas de aguardiente, y quartillo y medio de agua; se ponen juntas estas tres cosas en una botella; se agitan bien, y se guarda por muchos años para el uso. Para aplicarlo á la picadura de las abispas, se meneará primero la botella; se empapará en esta agua unas compresas á fin de ponerlas á la parte picada. Este último remedio está experimentado, y quantos lo han usado lo recomiendan con elogio.

Por lo comun pican las abispas en el rostro y en las manos. Algunas veces se introducen entre la ropa, y pican las demas partes del cuerpo. En todos estos casos pueden emplearse sin inconveniente, y antes bien con ventaja, los tres últimos remedios que quedan explicados, por ser exteriores las heridas; pero no se usarán quando por una casualidad, sobradamente comun, la picadura de la abispa fuese en la boca, ó en la gar-

ganta, porque entónces se envenenaria al paciente, sobre todo con el agua vegeto mineral.

Entónces en lugar de estas drogas, se harán tragar pronto y sin interrupcion al paciente, unas cucharaditas de aceyte, ó de vinagre aguado, y aun agua solamente, porque es muy importante impedir los progresos de la inflamacion de la garganta.

Me obliga á aconsejar estos sencillos remedios, varios hechos, y entre ellos el que he encontrado en la Biblioteca físico económica instructiva, que se publicaba en París en el año de 1792. Un mozo de veinte y dos años bebiendo un vaso de mostillo, en tiempo de la vendimia, se pasó á la boca una abispa que habia en el vaso. No se pudo dudar de la causa del mal, pues expelió inmediatamente la abispa, quejándose de la picadura. El efecto fué muy pronto y terrible. La garganta, en el parage de la picadura se inflamó, y le perturbó de tal modo la respiracion, que el mozo enteramente sofocado, salió, y cayó muerto sobre un muladar, sin que

ninguno de los circunstantes pudiesen imaginar que la picadura de una abispa pudiera causar tan rápido estrago, y sin que supiesen tampoco qué administrarle para salvarle la vida; lo que se hubiera logrado tratando solo de disminuir la inflamacion, ó mas bien impedir que fuese tan considerable, introduciendo en su garganta un poco de agua, ó de aceyte, ó de vinagre aguado, ó agua pura, en abundancia, y se hubiera impedido pereciese aquel miserable.

Modo de preservar las telas de lana de la picadura de los insectos.

Despues de haber desflemado bien las lanas, se pasan por aceyte de trementina, y luego se ponen en el tinte, en donde pierden el olor fuerte y penetrante que el aceyte les comunica, y toman aun mejor los colores que las que no han recibido esta preparacion.

Este medio está experimentado, pues habiendo expuesto durante un

año entero telas de lana así preparadas, á la irrupcion de una multitud de polillas, juntadas expresamente para esto, no solo perecieron todas sin lastimar las telas, sino que ningun otro insecto llegó á depositar allí su ovacion.

Nuevo modo de destruir las hormigas.

Se deslie ollin de chimenea en un vaso de aceyte de cañamones, se aplica, con la ayuda de una brocha, de lo alto abaxo del tronco de los árboles que se observan mas acometidos de hormigas. Lo mismo puede executarse con mas ó menos cantidad de esta composicion sobre los troncos de los diferentes árboles pequeños, arbustos, y aun plantas de vástago consistente. Este mismo medio aplicado por lo exterior á las colmenas, aleja de ellas las hormigas, acaso mejor que otros muchos remedios que se han propuesto.

Composicion de la tinta de que se valen los ingleses en lugar de la de la China.

Se toman seis onzas de cola de pescado, y se liquída, disolviendola al fuego en doble cantidad de su peso de agua de rio. Se toma despues una onza de xugo de regaliza, que se hará igualmente disolver en doble cantidad de agua de su peso, y se deslie en él una onza de negro de márfil, el mas hermoso qué se encuentre: se añade esta mezcla á la cola, quando esté caliente, y se menearán todos estos ingredientes con una espátula, hasta que se hayan incorporado bien. Luego se hace evaporar toda el agua en baño de maría, y lo que queda de esta composicion se echa en moldes de plomo de la forma que se quiera, bien engrasados. El negro de esta composicion es tan bueno como el de la tinta de china. La cola de pescado, como se sabe, mezclada con colores, se usa para pintar, y el xugo de regaliza hace uno y otro muy fácil de

disolverse en agua, quando se frota contra el fondo de un vaso, lo qual no se conseguiria con la cola de pescado sola, pues es dificil de disolver con el agua. El xugo de la regaliza impide tambien que esta especie de tinta de china, se raxe y abra estando seca.

Modo de extraer la parte colorante de las hojas de ciertas flores, para hacer colores propios para lavar planos é iluminar estampas.

Se toma una cierta cantidad de flores de lirio ó de acore, que se machacarán en un mortero de mármol, despues de haberles quitado el caliz. Quando los pétalos ú hojas de estas flores comiencen á reducirse á una especie de papilla por la trituracion, se espolvorean con alumbre de roca muy bien molido: se continúa despues machacando esta mezcla, y se exprime su xugo en la prensa, quando ya no resulte nada baxo del mazo ó mano del mortero. Se pone este líquido en una vexiga, que

se suspenderá en la chimenea. Al cabo de cierto tiempo, se espesará y se convertirá en una substancia semejante á la de la goma, con la diferencia de que será de un verde obscuro. Disuelta esta materia en agua pura, da un verde hermosísimo que se conoce vulgarmente en la práctica, con el nombre de verde de vexiga. Se varian sus grados, añadiendo goma guta, ó cardenillo destilado, que se llama por otro nombre verde de agua. Con esta última mezcla se pintan los árboles en los planos. Si se sobstituyen los petalos de las rosas blancas á los de las flores de lirio, y que se preparen como las últimas, se sacará un amarillo hermoso. Los pétalos de las flores de lirio, que son de un color de púrpura, dan un verde hermosísimo, pero estas últimas deben machacarse con un poco de cal. Se hace espesar en el baño de maría, el xugo que suministran estas diferentes flores, despues de haberse triturado y molido en el mortero de mármol; y del mismo modo se pueden extraer los varios tintes de todas las flores.

Medio de destilar las flores sin alambique.

En un puchero ó vaso de barro vidriado, se pone un lienzo algo fino, que se atará con un cordon á los bordes exteriores del puchero. Este lienzo caerá dentro del vaso en forma de saco, hasta la mitad de su profundidad. Se llenará este saco con los vegetales, cuya agua quiera sacarse, como rosas, romero y otras. Despues se hará calentar un plato por su asiento, que se pondrá sobre las plantas, y se llenará de cenizas calientes ó rescoldo. Los vegetales soltarán entónces toda su agua en el vaso como en un alambique; este fenómeno se puede observar con placer, si en lugar de un puchero de barro, se usa una vasija de vidrio. El tiempo mas favorable para destilar las plantas, es aquel en que están en su sabia, debiendo exceptuarse las raices, que no se deben coger sino quando la sabia ha pasado. Se pondrá en una botella bien tapada el agua destilada,

y si se advierte que forma un sedimento, se echará en otra botella.

Modo de impedir que el humo de los velones, velas, &c. incomode en las habitaciones.

Basta suspender encima de la luz, y bastante alto, para que no se queme, una esponja empapada en agua, y exprimida de manera que solamente esté húmeda.

Modo de impedir que el aceyte dé tufo.

Nadie ignora quan preferible es el uso del aceyte, para los que estudian, al de velas de sebo, y aun de cera; sin embargo, el aceyte comun tiene sus inconvenientes, pues exâla vapores desagradables y nocivos, que pueden remediarse del modo siguiente. Se pone en una vasija de barro, agua de pozo y sal, observando que haya tanta agua como sal. Se mete en esta agua salada una torcida que se dexa secar antes de colocarla en el

velon ó lámpara. Luego se mete en una botella, igual cantidad de aceyte y de esta agua, y se dexa reposar la mezcla; hecho esto se puede echar en la lámpara y dará mucha luz, sin humo y sin olor; siendo de notar que por este método, se consume mucho menos aceyte. Todos los aceytes propios para alumbrar son susceptibles de este correctivo.

SECRETOS CONCERNIENTES AL ARTE DE REPOSTERIA.

Ya hemos expuesto en el artículo del arte del confitero, impreso en el tomo x anterior, los puntos principales que deben darse al azúcar para sus diferentes usos, y esto nos escusa de repetirlos en el presente tratado, relativo al arte del repostero, que se ha compuesto con presencia de los escritos de uno de los mas inteligentes profesores de este arte en Francia, y con consulta de un acreditado profesor de esta corte.

No era el ánimo del compositor de esta obra extenderse á tratar de

esta materia , pero se ha resuelto á hacerlo en vista de repetidas instancias que le han hecho varias personas , principalmente de muchos pueblos de las provincias , donde no suele haber inteligentes en el arte de la confiteria y reposteria , y donde pueden ser muy útiles estas noticias.

Modo de hacer mostachones á la Italiana.

Se toman , de azúcar morena tres libras , de harina quatro , de almendras con cáscara , dos ; de canela , onza y media ; y de nuez de especia, pimienta y clavo , lo que se quiera á discrecion. Todos estos ingredientes bien molidos , y pasados por cedazo, se amasan con agua fria en un perol proporcionado , y al tiempo de amasarlos , se añadirá un poco de cáscara raspada de cidra ó de limon confitada. Despues de bien trabajada la masa , de modo que quede manejable , se pondrá en un plato espolvoreado de harina , y se la dexará reposar unas dos ó tres horas , y se

cortarán de ella tres ó quatro mostachones para probar en el horno si está en su debida consistencia, lo qual se conoce quando se ve que se esponjan un poco con el calor del horno; pues si en lugar de esponjarse se viere que se extienden, se mezclará á la masa un poco mas de harina, y se amasará otra vez. Estando ya como se requiere, se cortarán los mostachones en forma ovalada, rematando en punta por sus extremos, y dándoles quatro ó cinco dedos de largo y tres de ancho. En esta forma se meten en el horno, y despues de cocidos, se sacarán, y se les dará el baño, hecho del modo siguiente.

Se toman, de azúcar morena tres libras, y de canela onza y media; se mezclan ambas substancias, se pasan por el tambor ó cedazo; se añade á esta mezcla un poco de agua olorosa, y se procede de modo que no quede el baño claro, sino que al dexarle caer con una cuchara, haga hilo; se irá tomando con un pincel este baño, y se bañarán los mosta-

chones. Despues se pondrán en un papel sobre una mesa, y se cubrirán con la tapadera caliente del horno, para que se asienten, y estándolo, se guardarán en parage húmedo y fresco, porque naturalmente son duros.

Tambien se pueden bañar con chocolate desleido en agua, y bien espeso.

Mostachones á la Española.

Se muelen dos libras de almendras con su pellejo, rociando la masa de quando en quando con un poco de agua para evitar que se convierta en aceyte; hecho esto, se pondrá en un perol á fuego manso para que se seque, y á fin de sazonarla se añadirá media onza de canela pasada por el cedazo de tambor, un poco de agua olorosa, y algunos pedazos de cidra ó limon confitado. Estando todo bien seco, se le irá echando y mezclando con una cuchara poco á poco, una libra de azúcar clarificado y cocido en punto de flor,

meneando la pasta incesantemente para que no se pegue al perol. Quando ya esté hecha masa manuable, que se conoce en que no se pegue á la mano, se apartará del fuego, y se mudará á un plato, donde se mantendrá hasta que se enfrie, y entónces se formarán los mostachones como queda dicho en el artículo anterior.

Estos mostachones se pueden bañar; muchos, ni los bañan ni los cuecen; de qualquier modo son muy buenos; pero si se quiere executar se procede, mezclando un poco de canela con la azúcar que se juzgue conveniente, y poniéndola á cocer en punto de flor; despues se van bañando los mostachones uno por uno, se colocan en un papel, y se les sienta el baño con la tapadera del horno, á la qual se le pondrá encima un poco de fuego.

Susamieles á la Italiana.

Despues de haber molido dos libras de almendras con su pellejo, rociándolas con agua para que no suel-

ten el aceyte al tiempo de molerlas, se secará la masa en un perol á fuego lento, de modo que no quede humedad alguna: despues se tomará una libra de azúcar y otra de miel buena, que incorporadas se clarificarán y cocerán en punto de flor; se mezclará esta especie de almíbar con la masa de almendras, añadiéndola una onza de canela molida, un poco de nuez de especia y de clavo, tambien molido y pasado por el tambor; se pone todo á fuego lento, y se revolverá blandamente con una cuchara, ó cucharon, para que no se pegue. Se conoce que está en su punto, si tocándola con un dedo no se pega: se sacará á un plato espolvoreado de harina, donde se mantendrá hasta que se haya enfriado; estándolo, se irán formando los susamieles de figura ovalada como los mostachones, pero sin punta. Los susamieles no se bañan.

Debe advertirse que para darles un gusto mas exquisito, se ha de mezclar á la miel y azúcar, quando se une con la masa de la almendra,

algun poco de agua olorosa, de limon confitado, y picado, ú otra substancia semejante.

Turron blanco, mejor que el de Alicante.

Despues de clarificada media libra de azúcar, y otra media de miel vírgen de la mas blanca que se encuentre, y mecladas ambas substancias, se baten con fuerza las claras de cinco huevos, y se incorporan con ellas, estando en punto de flor, y se continuará la coccion revolviendo hasta dexarlas en punto de caramelo. En este estado se pondrá dentro de este almíbar una libra de almendras mondadas hechas menudos pedazos, y bien secas en la estufa, y un quarteron de azúzar fina de Holanda, en terroncitos, los quales se humedecerán con alguna agua olorosa, como de espíritu de anis, ó bien se restregarán dichos terrones uno por uno en la cáscara de alguna fruta olorosa, como de cidrado, de lima, de naranja, de limon, &c. Se incor-

porará todo con el cucharon, meneándolo fuertemente, y se apartará del fuego prontamente, para que no se pase el punto de caramelo, se echará de pronto sobre unas ostias, que se han de tener extendidas sobre una mesa encima de papel, y se extenderá la masa con el palo de la pasta, hasta dexarla de dos ó tres dedos de grueso, mas ó menos, segun se quisiere. Finalmente, se cortará en pedazos, dexando caer á plomo, sobre la masa así dispuesta, una cuchilla ó cuchillo de buen filo, y se podrá servir desde luego á la mesa, ó se guardará en un lugar seco.

Turron á la Francesa.

Se tomará, de almendras dulces y de avellanas sin cáscara, un quarteron de cada cosa; se pondrá á remojar en agua caliente para mondarlas; luego se pondrán en agua natural del tiempo, y se trasladarán bien escurridas á dos libras de almíbar preparado en punto de flor fuerte; se echarán tambien tres ó quatro peda-

zos de cáscara de limon ; se revolverá todo con una cuchara , se añadirá una clara de huevo bien batida , se volverá á revolver , y se echará en caxas de madera guarnecidas de papel. Si el turron no estuviere bien esponjado , se pondrá al fuego por un breve rato.

Turron comun á la Española.

Se toma , de almendras dulces y de avellanas sin cáscara , un quarteron de cada cosa : se mondan como se ha dicho en el artículo anterior, se dividen en pequeñas partes , juntamente con una corteza de limon verde , se pone todo á secar bien en un perol al fuego , con suficiente cantidad de azúcar en polvo , y dos ó tres claras de huevo muy bien batidas : se hace con todos estos ingredientes una pasta manejable , se distribuye en hojas de papel , y últimamente se cuece en el horno hasta que esté en sazon.

Turron de canela, exquisito.

Este turron se hace como el blanco que ya hemos dicho, sin mas diferencia que la de añadir dos onzas de canela molida y tamizada, al tiempo de incorporar las almendras con el azúcar y la miel, con lo qual conservará el turron todo el sabor, olor y color de la canela.

Piñonada á la Italiana.

Se toma, de piñones frescos mondados, y de alfonsigos tambien mondados en agua caliente, un quarteron de cada cosa; se mezclan con una libra de almíbar preparada en punto de flor, y se separa del fuego, dexándolo todo reposar hasta que quede tibio; á medida que se advierta que va blanqueando la piñonada, se espolvorea con canela molida y tamizada: despues se va sacando con un tenedor, y se extiende en un pliego de papel limpio, espolvoreándola segunda vez con canela molida y ta-

mizada ; ultimamente , despues de media hora poco mas ó menos , en cuyo tiempo se habrá congelado la azúcar sobre la piñonada , se cortará en pedazos de la figura que se quiera , y se colocará del modo que cada uno desée.

Mazapan comun.

Se toman tres libras de almendras dulces , se mondan en agua caliente , se ponen á escurrir en un cedazo despues de haberlas enxugado bien entre un paño ; se muelen en un mortero de piedra , echando de quando en quando clara de huevo durante la molienda para que no suelten aceyte. Estando bien molidas , se echa esta pasta en libra y media de almíbar clarificado y en punto de flor, y se revuelve bien con un cucharon, cuidando de que no se pegue al fondo del perol ; se conoce que está en punto la pasta , si tocándola de golpe con el reves de la mano , y levantando ésta con prontitud , se advierte que no se pega cosa alguna ; entónces se pone la pasta sobre una plancha de

cobre estañada, y se espolvorea con azúcar por todas sus partes, dexándola reposar hasta que se enfrie; se echa sobre una tabla limpia, y se corta con moldes de la figura y forma que se quiera; se pasan los pedazos cortados á un papel, colocándolos con cuidado; se ponen á cocer sobre un fuego moderado, y estándolo por un lado, se vuelven del otro para que queden igualmente cocidos, y quedan hechos los mazapanes que suelen tomar distintos nombres segun la forma que se les da.

Mazapan á la Española.

Se toma una libra de almendras dulces, se mondan en agua caliente, se enxugan, y se secan en el cedazo; se muelen en mortero de piedra como queda dicho en el capítulo anterior, junto con un poco de corteza de limon, naranja, ó cidra rallada. Despues de molida así la pasta, se pone en un plato, y se mezcla bien con dos libras de azúcar molido muy fino, y se procede en lo demas como

en el mazapan comun. Si la masa estuviere dura, se añadirá clara de huevo en cantidad suficiente hasta que quede en su punto, y sino pareciere bastante dulce se añadirá azúcar.

Otro modo.

Mondadas y molidas las almendras en la forma dicha en cantidad de una libra, añadiendo ademas de la clara de huevo un poco de agua de azahar, se echará la pasta que resulte en una libra de almíbar en punto de flor, incorporándola bien con un cucharon: se pone en un perol al fuego, y se menea bien á fuerza de brazo, hasta que se haga todo una masa manejable, cuidando de que no se pegue al perol: luego se pone sobre una tabla espolvoreada de azúcar; se espolvorea tambien de azúcar por encima: se hace un rollo: se dexa reposar un poco: se forman las figuras que se quieran, ó se pasa la masa por la xeringa.

Modo de bañar el mazapan.

Se batirá una clara de huevo con un poco de mermelada y azúcar en polvo, y con esta composicion se bañará el mazapan, sea de la clase que fuere, despues de cocido; y se volverá al horno, el qual se tendrá con poco calor, pues no ha de servir mas que para secar y sentar el baño.

Otro modo de bañar el mazapan.

En lugar de agua de mermelada se echará poco á poco agua de azahar con el azúcar, y se irá mezclando la clara de huevo hasta que esté bien desleida, y se bañará como arriba.

MODO DE HACER VIZCOCHOS.

Vizcochos ordinarios.

Segun la cantidad de vizcocho que se quiera hacer, se aumentará ó se disminuirá la dosis aquí prescrita. Se toman ocho huevos: se ponen en un

platillo de una balanza : y en el otro platillo de la misma se pesa igual cantidad de azúcar : se pesa tambien la harina, igualando la cantidad de ella en la balanza con quatro huevos, y se pone despues en un plato : se quebrantan los ocho huevos : se apartan las claras en una cazuela, y las yemas se ponen en otra con la mitad de el azúcar pesado, y un poco de cáscara de limon verde, picada muy fina: se baten mucho las yemas con el azúcar por espacio de media hora : despues se baten las claras hasta que hayan hecho mucha espuma, se mezclan con el azúcar restante : se les mezcla poco á poco la harina : se juntan las claras así batidas con las yemas, preparadas como se ha dicho antes : se menea todo bien ; y se va echando esta composicion en moldes de hoja de lata, ó de papel que se tendrán preparados, y bien untados interiormente con manteca de vacas: luego que se ha echado en estos moldes la materia del vizcocho, cuidando de no llenarlos sino un poco mas de su mitad, se espolvorean por encima

con azúcar molido, y se cuecen en un horno á un calor suave por espacio de media hora: quando esten de un hermoso color dorado, se dexan enfriar y se sacan de los moldes.

Vizcochos de cuchara.

Los vizcochos de cuchara se hacen del mismo modo que los que anteceden, con la diferencia de que el peso de quatro huevos es suficiente para las cantidades de azúcar y harina de la anterior, y no se ponen en moldes. Quando está hecha la masa, se toma una cucharada para cada vizcocho, y se coloca á lo largo sobre hojas de papel blanco: despues de haberlos espolvoreado por encima con azúcar molido, se cuecen en el horno á menos fuego que los anteriores; y luego que estan cocidos se levantan del papel con un cuchillo.

Vizcochos para tomar con licores.

Se ponen cinco huevos en un platillo de una balanza, y se pesa en el

otro platillo igual peso de azúcar: se echa el azúcar en una cazuela, y se pesa en el mismo platillo igual cantidad de harina: se añade al azúcar cáscara de limon verde machacada, y flor de naranja confitada y picada y las cinco yemas de los huevos. Se bate todo junto hasta que el azúcar se haya incorporado bien con las yemas: despues se echa la harina y se vuelve á batir bien: las claras de los mismos huevos se baten separadamente hasta que hagan mucha espuma, y en esta disposicion se unen con la mezcla de las yemas, azúcar y harina para formar la masa. Se tienen prontos dos pliegos de papel blanco doblados en caxa en forma de un canal del ancho y altura de un dedo, y se ponen dos cucharadas de vizcocho en cada caxa: se espolvorean con azúcar fino por encima, y se meten á cocer en el horno á un fuego manso. Luego que tengan un hermoso color dorado, se sacan y se guardan el tiempo que se quiera en un parage seco: son excelentes para tomarlos con vino ú otros licores.

Vizcochos ligeros.

Se toman diez huevos: se ponen las yemas de cinco en una cazuela con un poco de flor de naranja confitada y picada, y corteza raspada de limon verde: se añaden tres quarterones de azúcar bien molido, y se bate todo junto hasta que el azúcar se haya mezclado bien con las yemas, y esté un poco líquido. Despues se baten las claras de los diez huevos; y quando esten espumosas y blancas como la nieve, se mezclan con la composicion anterior, añadiendo seis onzas de harina, que se echarán muy poco á poco, meneando siempre el batidor: se ponen en moldes untados de manteca, se espolvorean con azúcar muy bien molido, y se ponen á cocer en un horno á fuego manso.

Vizcochos de dulces.

Se machaca en un mortero cáscara de limon confitada, con un poco de flores de naranja tambien confita-

das: se añaden dos cucharadas de mermelada de albaricoques, tres onzas de azúcar fino, quatro yemas de huevos frescos, y bien mezclado todo se cuela por un cedazo, estrujándolo bien con una cuchara, hasta que no quede nada en el cedazo: despues se añaden las quatro claras de huevos batidas, y bien incorporado todo se forman los vizcochos á lo largo sobre un papel blanco como los de cuchara, espolvoreándolos con azúcar bien molido, y cociéndolos en el horno á fuego manso.

Vizcochos de chocolate.

Se toman seis huevos frescos: se abren quatro para poner las yemas en una cazuela, y las claras en otra: con las yemas se pone onza y media de chocolate molido muy fino, con seis onzas de azúcar tambien molido: se bate todo por mas de un quarto de hora, y despues se añaden las claras bien batidas: luego que se han incorporado bien todos estos ingredientes, meneando siempre, se echan seis onzas

de harina : se forman los vizcochos del mismo modo que los de cuchara en moldes de papel blanco untados de manteca de vacas por dentro , y espolvoreándolos con un poco de azúcar muy fina por encima : luego se cuecen como los precedentes.

Vizcochos de almendras.

Se hacen de dos modos : de almendras amargas y de almendras dulces: estos últimos se fabrican tomando un quarteron de almendras dulces mondadas , y machacándolas muy bien en un mortero , y para impedir que se conviertan en aceyte , se pondrá de quando en quando un polvo de azúcar fino , y despues se baten durante un quarto de hora con una onza de harina , tres yemas de huevo y quatro onzas de azúcar molido : se baten quatro claras de huevo , y se mezclan con el resto de la composicion : se tienen preparadas caxas de papel de dos dedos en quadro y en altura , untadas por dentro con manteca de vacas : se pone en ellas la masa para formar los

vizcochos, que se espolvorean con un poco de azúcar molido mezclado con harina, y se llevan á cocer al horno á un fuego moderado: quando tengan el color conveniente se sacan, y aun calientes, se les quita el papel.

Los vizcochos de almendras amargas se hacen del mismo modo, con la diferencia de que para dos onzas de almendras amargas se necesita añadir una onza de almendras dulces. Esta dosis servirá de regla para hacer la cantidad de vizcochos que se quiera, poniendo todos los demas ingredientes en la debida proporcion, con arreglo á lo que se acaba de exponer para hacer los de almendras dulces.

Vizcochos de S. Claudio.

Se toman dos onzas de harina de arroz pasada por tamiz fino: se pone en una cazuela con media libra de azúcar fino, quatro yemas de huevo, y un polvo de raspaduras muy finas de limon verde: se bate todo junto por espacio de un quarto de hora: des-

pues se ponen ocho claras de huevos batidas, y bien incorporadas se forman los vizcochos en caxas de papel untadas por dentro con manteca de vacas. Se hacen cocer en el horno á fuego moderado, y quando esten dorados se quitan de los moldes, antes que se enfrien: se cubren por encima con un baño hecho de esta manera: se pone sobre un plato de barro ó loza la mitad de una clara de huevo con dos cucharadas de azúcar molido y tamizado: se bate mucho con una cuchara de palo, y para blanquear bien el baño se le añaden de quando en quando algunas gotas de agrio de limon: luego que se han bañado los vizcochos se vuelven á meter en el horno por un instante para que se sequen.

CONSERVAS SECAS.

Conserva de violetas.

Se toma un pliego de papel blanco doblado por medio; se doblan sus lados para hacerle un borde al rede-

dor, de algo mas de una pulgada, á fin de que quede en la figura de una caxa. Se pone una libra de azúcar en un cazo con un quartillo de agua: se hace cocer y espumar, hasta que metiendo la espumadera dentro del almíbar, y sacudiéndola al ayre se eleven largos hilos que se queden juntos: se quita del fuego, y quando esté medio frio, se echan en él unas violetas preparadas del modo siguiente. Se toman dos onzas de violetas mondadas y bien machacadas en un mortero pequeño: se deslien bien con el almíbar, meneándolas prontamente con una cuchara de palo, sin ponerlas al fuego, y se echan sobre la caxa de papel: quando esten casi frias se pasa un cuchillo por encima, señalando formas quadradas, ó quadrilongas, y quando esten del todo frias se acabarán de partir para el uso.

Conserva de grosella.

Se toma una libra de grosellas encarnadas, se desgranan, y se ponen á cocer en un quartillo de agua, hasta

que ellas hayan soltado su xugo, y se pasan por un cedazo, con expresion, de modo que no quede mas que el hollejo de la fruta en el cedazo. Se pone lo colado al fuego, y se cuece hasta que quede en una mermelada espesa: se pone una libra de azúcar en un perol con una libra de agua: se hace hervir y espumar, continuando la coccion hasta que metiendo los dedos en agua, y despues en el almíbar, y removiéndolos en el agua, la azúcar que se quede en los dedos se quiebre. Entónces se aparta del fuego, y se echa dentro de este almíbar la mermelada de grosellas, meneando la mezcla bien hasta que se vea que se forma una especie de cristalizacion por encima: finalmente se echa en un molde de papel como la conserva de violetas.

Conserva de frambuesas.

Se pone á cocer una libra de azúcar, dándole el mismo punto que para la conserva de grosellas, y se echarán en este almíbar las frambuesas preparadas de la manera siguiente. Se

estrujan y pasan por tamiz una libra de frambuesas con dos onzas de grosellas roxas, todas bien mondadas y limpias; y pasadas por un cedazo se pone el xugo que resulta al fuego para espesarlo: despues se junta con la almíbar en el punto dicho, y se concluye la conserva como la de grosellas.

Conserva de flores de naranja.

Se pone una libra de azúcar en un cazo con un quartillo de agua: se hace hervir y espumar, y se continúa cociendo hasta que metiendo la espumadera dentro del almíbar, y sacudiendo la mano se cleven unos hilos que se peguen unos á otros: despues se aparta del fuego, y se echan dentro las flores de naranja preparadas del modo siguiente: se toman quatro onzas de hojas de flores de naranja, bien blancas: se cortan con cuchillo, y se humedecen con el zumo de medio limon: se echan en el almíbar y se menean sin cesar al fuego hasta que el almíbar se quede blanco en las paredes del perol: entónces se vier-

te todo en un molde de papel como las precedentes conservas.

Conserva de albaricoques.

Se cuece una libra de azúcar del mismo modo que para la conserva de violetas : quando está en su punto , se mezcla con él un quarteron de mermelada de albaricoques hecha de la manera siguiente. Se toman quince ó diez y ocho albaricoques segun su tamaño, que no esten completamente maduros: se les quitan los huesos y el pellejo , se cortan en pedazos , y se hacen cocer en un poco de agua hasta que esten en consistencia de mermelada bien seca y espesa : se pone esta mermelada en el almíbar , y se acaba de hacer la conserva como la de grosellas.

Conserva de agraz.

Se cuece una libra de azúcar del mismo modo que para la conserva de violetas : quando esté en su punto de coccion se quita del fuego y se remueve por espacio de dos minutos , y des-

pues se junta con una mermelada de agraz hecha del modo que sigue. Se toma una libra de agraz bueno: se le quita el escobajo, y se pone al fuego para que cueza hasta que se ponga en punto de mermelada: se echa en un cedazo donde se estruja bien hasta que no quede mas que el hollejo y los granillos: la mermelada así colada, se pone al fuego para que se deseque y espese; y despues se mezcla con el almíbar removiéndola bien al fuego hasta que el azúcar comience á blanquear en las paredes del perol: se echa en un molde de papel, y se concluye como la de violetas.

Conserva de malvavisco.

Se corta en menudos pedazos cerca de una libra de raiz de malvavisco, despues de haberla raspado y lavado: se pone á cocer en un puchero con un quartillo de agua hasta que quede en consistencia de mermelada: se cuela por un cedazo con fuerte expresion: se vuelve á poner al fuego lo colado hasta que se ponga muy espeso: se cuece una

libra de azúcar, dexándolo en el mismo punto que para la conserva de grosellas: se junta este almíbar con la mermelada, y se menea bien hasta que el almíbar comience á blanquear sobre las paredes del perol, y se pone en molde de papel como las anteriores.

Conserva de uvas.

Para toda clase de dulces de uva, se prefiere la moscatel por lo regular, porque es la mejor. Se toma pues una libra y media de uvas moscateles: se quitan los escobajos: se ponen al fuego para que se abran: despues se pasan por cedazo, estrujándolas hasta que no queden mas que los hollejos y los granillos: lo colado se pone á cocer hasta que se deseque y quede en una mermelada espesa. Se cuece separadamente una libra de azúcar del mismo modo que para la conserva de grosellas, y quando esté en su punto de coccion se le echa la mermelada, y se concluye como queda manifestado.

Conserva de naranjas.

Se pone una libra y tres quarterones de azúcar en un perol con medio quartillo de agua ; se cuece sin espumarla, hasta que metiendo la espumadera en el almíbar, y soplando por los agujeros de ésta, salgan unos hilos largos de azúcar : entónces se aparta del fuego, se dexa enfriar, y quando esté aun tibio, se tendrá pronta la cáscara de una naranja dulce, raspada muy fina, y se echará dentro del almíbar, removiéndolo bien hasta que comience á espesar. Se pondrá la conserva en el molde de papel, como queda dicho.

Lo mismo se hacen las conservas de limon y de naranjas agrias.

Conservas de café y de chocolate.

Se pone una libra de azúcar en un perol con un quartillo de agua, se hace hervir y espumar, continuando la coccion hasta que metiendo la espumadera y soplando por sus aguje-

ros salgan unos hilos cortos de azúzar ; entónces se aparta del fuego, y se dexa enfriar un poco : se mezcla una onza de café tostado y molido, y quando esté bien incorporado , se echa la conserva en un molde.

La conserva de chocolate se hace del mismo modo , con la sola diferencia de que basta media onza de chocolate raspado muy fino , para el almibar hecho con una libra de azúcar.

Modo de hacer la pasta para la orchata y leche de almendras.

Se toma una libra de almendras dulces , se escogen , se ponen á humedecer en agua caliente , se mondan de su pellejo , y se machacan bien, poniendo un poco de agua para que no se hagan aceyte.

Se añade media libra de azúcar molido , y se hace de todo una pasta que se dexa secar , y se guarda para el uso ; en inteligencia de que puede durar mas de seis meses.

Quando se quiera usar de esta pasta se toman tres onzas para cada quar-

tillo y medio de agua, se deslie en ella, y se cuela por una servilleta.

MERENGUES.

Merengues dobles á la Española.

Se baten bien seis claras de huevos frescos, se echan poco á poco en media libra de almíbar clarificado en punto de flor algo tibio, con unas raeduras de limon ó naranja; se menea bien sin cesar hasta que la masa esté en su punto, el qual se conoce quando tomando un poco de la misma masa con una cuchara y dexándola caer sobre ella propia se quede en su superficie sin incorporarse. Distribuidos despues en papeles de la hechura que se quiera, y pulverizados con azúcar en polvo fino y tamizado, se pondrán á cocer con la cobertera del horno con fuego debaxo y encima, que no sea ni fuerte ni muy lento. Despues de cocidos, que se conoce lo están, quando aparecen dorados, se dexan reposar, y luego se juntan cada dos merengues, colocan-

do entremedias alguna fruta confitada, con lo qual quedan hechos.

Otros *merengues dobles*.

Se baten mucho quatro claras de huevo hasta que hagan bastante espuma, se añaden unas raeduras de limon, y tres ó quatro cucharadas de azúcar fino y tamizado; se vuelve á batir la mezcla hasta que se incorpore bien, y se va colocando en papeles, como queda explicado en el artículo anterior, concluyéndose del mismo modo.

YEMAS DE HUEVO.

Se deslien en un plato grande, ú otra vasija, doce yemas de huevo, añadiendo seis onzas de azúcar molido y pasado por tamiz, una gota de agua de azahar, y las raeduras bien molidas de la cáscara de un limon; se mezcla todo bien, se seca á fuego lento hasta que haya espesado lo regular, se hacen de esta masa unas bolitas del tamaño y forma de una yema de huevo, y se bañan en una libra de azú-

car clarificado, y cocido en punto de caramelo.

Huevos dobles.

Se toman yemas de huevos frescos, se ponen en un cedazo, y se estrujan en él con un cucharon para hacerlas pasar; se bate lo colado con fuerza, y se echa en azúzàr clarificado en punto de xarave, en cortas porciones, como á manera de unas tortillas pequeñas, delgadas y redondas, habiendo dexado reposar antes el almíbar un rato, pues no conviene echar las yemas quando el almíbar esté demasiado caliente, porque se endurecerían al instante, y no tomarian el azúcar en su interior, como conviene lo tomen. Luego que se haya llenado la superficie del perol con las yemas que nadarán en ella, se pondrán á fuego lento con cuidado, y se les dexará que den cinco ó seis hervores; se volverán las yemas con la espumadera de arriba abaxo, y se les dexará que hiervan lo mismo. Despues de cocidas de este modo se apar-

tarán del fuego, y se dexarán reposar algun tiempo para que se penetren bien. Luego se colocan en unas rexillas de alambre cubiertas de esparto, y cogiendo el extremo de cada torrita de yema, se plegará y juntará con el otro extremo, de modo que quede como quando se dobla con igualdad un papel redondo: despues de secas de un lado se vuelven del otro para que se sequen tambien: se meten en azúcar clarificado en punto de flor para que den un solo hervor, y apartando el perol del fuego se batirá con la cuchara en un lado sin llegar á las yemas para no lastimarlas; quando se vea que se han emblanquecido, se van sacando con dos tenedores, se distribuyen en las rexillas de alambre cubiertas de esparto, y luego que estén secas, lo qual se verifica en poco tiempo, se guardan en caxas de madera guarnecidas de papel. Tambien se empapelan cada una de por sí.

Huevos moles.

Despues de haber pasado por el

cedazo las yemas del modo dicho, se toman quatro yemas para un quarteron de azúcar clarificado, en punto de xarave claro, y medio frio, se echan dentro las yemas desleidas, añadiendo para el buen gusto si se quiere, unas gotas de agua de azahar, un poco de canela molida, pasada por tamiz, ú otra substancia aromática: se cuecen á fuego lento hasta que los huevos se espesen, meneándolos continuamente con el cucharon, á fin de que no se peguen. Si no se quieren tener tanto tiempo al fuego, se echarán en lugar del azúcar clarificado en punto de xarave claro, en él preparado en punto de flor, quando esté templado y clarificado antes.

Para hacer este género de huevos, antes de mezclar las yemas ya pasadas por el cedazo con la azúcar, se han de batir mucho hasta que blanqueen, y se concluyen como los del artículo anterior. Suelen servirse en caxitas de madera, y en platos de plata ó de china, para las mesas ó refrescos.

Huevos hilados.

Se ponen las yemas de huevos frescos en una servilleta muy limpia, y se exprimen bien sobre una cazuela: lo colocado se va echando poco á poco en un embudo hecho de intento, con dos ó tres agujeros muy sutiles, colocado sobre un perol con almíbar caliente en punto de xarave; al tiempo de caer las yemas se irá dando vueltas con el embudo para que el huevo que sale por los agujeritos de éste, quede en forma de hilos sueltos en la superficie del almíbar: se da á esta composicion cinco ó seis hervores, se aparta del fuego, y se dexa reposar un corto rato. Luego se irán sacando los huevos con dos tenedores, y se colocarán sobre las rexillas de alambre. Lo mismo se procede con el resto hasta su conclusion, observando la propia regla. Si el almíbar se hubiere espesado con la repeticion de las decocciones, se le añadirá nuevo azúcar clarificado, ó solo un poco de agua. Despues de escurridos los hue-

vos hilados, se volverán de dos en dos horas de arriba abaxo, á fin de que se sequen con igualdad, y quedan hechos. Se guarnecen con ellos los platos de postre, ó se sirven solos.

Huevos de faltriquera.

Preparadas y cocidas las yemas como para los huevos moles, se les añade un poco de agua de azahar, ú otra olorosa, y se dexan cocer hasta que formen ebra entre los dedos, la qual estalle un poco al romperse, pero no de modo que esté muy áspera ó quebradiza, sino medianamente suave; puestas sobre un plato, reposadas y frias, se irán formando con ellas las figuras que se quieran, de yemas, de rosquillas, &c. y se harán secar del modo siguiente. Se tendrá almíbar clarificado, y preparado en punto de flor en cantidad proporcionada á la de las yemas; se batirá bien este almíbar por un lado, hasta que se haya emblanquecido, y se irán pasando con una cuchara de una en una por el almíbar; luego se revolverán

entre azúcar muy molido y tamizado puesto en un papel, y una por una se colocarán en un lugar seco, donde se acabarán de perfeccionar.

Si se quieren hacer brillantes, se desmenuza azúcar fino de Holanda con un rallo, ó se rae con un cuchillo, y á medida que se van sacando del almíbar, en lugar del azúcar comun en polvo, se espolvorearán con ésta.

Huevos de pan.

Se pone á remojar en leche, miga de pan blanco, por espacio de dos horas; luego se pasa por una estameña, se añade azúcar en polvo, un poco de corteza de cáscara de limon confitada y picada, un poco de raspadura de limon verde, un poco de agua de azahar, y algunas yemas de huevo, desliéndolo todo bien. Executado esto, se echan dentro las claras de huevo correspondientes, y bien batidas, volviendo á desleirlo: luego se echan en una cazuela untada de buena manteca de vacas por dentro, y se ponen á cocer en la hornilla con fuego

arriba y abaxo ; así cocidos se echan en un plato, se espolvorean de azúcar, se les pasa por encima una pala echa ascua , y se sirven calientes.

Plato de huevos á la Italiana.

Se echa en una cazuela ó plato de plata, una cucharada de harina de arroz, se deslie con un poco de leche, se añaden quatro yemas de huevos frescos , cerca de un quartillo de buena leche , y medio quartillo de nata; se incorpora todo bien , desliéndolo, con el azúcar que se quiera segun el gusto de cada uno , y una raxita de canela. Se pone todo á cocer hasta que se haya medianamente espesado. En este punto se echa un quarteron de alfónsigos mondados y muy molidos, y se revuelve la composicion hasta que se incorpore con igualdad. Se pasa á un plato de plata , se pone así en el horno , y se dexa cocer hasta que la masa se pegue al plato por todos lados ; pero no de modo que se queme; finalmente se concluye, espolvoreando los huevos así hechos, con azúcar, y

pasándoles por encima una pala hecha ascua.

Otro plato de huevos á la Italiana.

Se pasan por el cedazo doce yemas de huevos frescos, como queda dicho arriba, dexándolas caer sobre un plato; se le añade de vino de malvasía ú otro generoso, lo que quepa en seis medias cáscaras de huevo con azúcar molida á proporcion del gusto de cada uno, una ó dos rajitas de canela, y una corteza de limon verde. Se pone todo al fuego, se menea poco á poco para que se incorpore, se saca la cáscara de limon, y tambien las rajitas de canela; despues se vuelve á poner el plato tapado en la hornilla con fuego arriba y abaxo, para que se incorpore algo mas, y queda hecho el plato de huevos, que se puede servir caliente.

CARAMELOS.

El azúcar cocido en punto de caramelo, es uno de los mas necesarios

para confitar, y para adornar los ramilletes. Se hace del modo siguiente.

Se cuece el azúcar clarificado hasta la última coccion llamada punto de caramelo, se echa sobre un plato llano, ó sobre planchas untadas con aceyte de almendras dulces, y encima de las frutas roxas que se quieran, como frambuesas, grosellas, fresas, guindas &c. todas ya confitadas, y dispuestas simétricamente las de diferentes colores, para que presenten á la vista un aspecto mas agradable; pero se advierte, que para echar el almíbar en punto de caramelo sobre la fruta, no ha de ser inmediatamente con el cazo ó el perol, sino por medio de un embudo que tenga el agujero estrecho, por el qual se irá colando el almíbar caliente, formando con él sobre la fruta una especie de labor como de filigrana.

Tambien se puede bañar con este almíbar en punto de caramelo, una pirámide adornada de variedad de frutas, comenzando á verterlo desde el pie, y afiligranando con arte la fruta por medio del embudo citado.

Un compuesto de caramelo.

En un plato untado con aceyte de almendras dulces, se echarán pedacitos muy menudos de canela, con un poco de flor de naranja, unos alfónsigos mondados, limpios y distribuidos en trocitos, y guindas pequeñas: luego que todo esto se ha colocado simétricamente sobre el plato, se echa encima de la fruta el almíbar en punto de caramelo, procediendo muy poco á poco, y haciendole que vaya cayendo á hilo; despues se vuelven dichas substancias del otro lado, y se executa lo mismo, sin cargar el plato de mas almíbar que el necesario para cubrir las partes que se han de acaramelar.

Caramelos de cebada.

Se toma la cantidad de cebada que se quiera emplear, y se pone á cocer en agua clara; luego que ésta haya recibido toda su substancia, se cuela por una estameña, y lo colado se echa en almíbar clarificado, que se dexará

cocer á fuego fuerte hasta que adquiera el punto de caramelo. Despues se vierte en un plato ó fuente de plata, untado con un poco de aceyte de almendras, para que no se pegue; luego que empiece á endurecerse, se corta con un cuchillo en pedazos del tamaño y forma que se quiera, y se empapelan y guardan para el uso.

Sultanes.

Se toman las yemas y claras de quatro huevos frescos, otro tanto de su peso de azúcar molido y tamizado, y la mitad del peso de los quatro huevos, de harina; se deslie todo bien, y se aumenta algun poco de agua olorosa; estando todo bien incorporado, se distribuirá sobre papeles en varias figuras, espolvoreándolas con azúcar molido y tamizado; es de advertir, que se extienden demasiado por su largo, y por lo mismo conviene que entre uno y otro haya una distancia suficiente para que no se toquen ni se peguen. Hecho esto se ponen á cocer en una hornilla con fuego enci-

ma ; estando ya cocidos se apartan del fuego , y para quitarlos del papel , se humedece éste primero , y se pasa prontamente por el fuego.

Azúcar rosado , tostado.

Se clarifica el azúcar del modo comun , con la sola distincion de que á una libra de azúcar se echan quatro claras de huevos , ó mas , si se quiere, batiéndolas en agua con unas varillas. Se pone á cocer , á buen fuego , meneando , hasta que haya adquirido el punto de flor fuerte , ó poco menos, pero sin espumar. Se cuela por un cedazo , se echa en un perol , y si se quiere mas tostado , se dexará cocer hasta que en las paredes del cazo aparezca el azúcar roxizo. Despues se apartará del fuego, y puesto en un lugar firme , se añadirán quatro gotas del zumo de un limon por cada libra de azúcar : se batirá fuertemente y sin cesar , hasta que el azúcar se haya esponjado y levantado en alto : se vuelve á dexar reposar , y con una sierrecita , dentro del propio perol , se irá dividiendo en

trozos largos de media quarta, y del grueso de una pulgada en quadro poco mas ó menos : dividida toda en esta forma , se volverá á poner al fuego para que se despegue el azúcar ya rosado, y para que se pueda sacar sin quebrarse , cuidando de no maltratarlo. Estando caliente por igual se volverá la vasija con cuidado sobre un papel, puesto encima de una mesa, donde se acabarán de partir los panes.

Para este género de azúcar suele usarse el moreno, ó de azúcar tostado.

El perol ó cazo en que se haga ha de ser ancho de boca , y que vaya en disminucion.

Azucar rosaão blanco.

Este azúcar se executa sin distincion como el anterior , con la diferencia de que no se ha de dexar tostar el azúcar , sino que quando esté en el punto conveniente , se procederá á cortarlo despues de batido , como queda dicho , concluyéndose del mismo modo.

Es de advertir que en uno y otro

azúcar rosado se tendrá cuidado de revolver el almíbar continuamente con una cuchara redonda, hasta que quede en el punto de medio caramelo que es el que debe tener.

A todo este azúcar rosado se le puede dar el gusto que se quiera, echando á la composicion, quando empieza á cocer, algunas gotas de agua de azahar, ú otra olorosa, y aun si se quiere, puede dársele el gusto de canela ó de chocolate, echando uno ú otro muy molido y tamizado.

DE LAS CREMAS.

Se ponen en un perol tres quartillos de leche: se hace hervir: despues de cocida se pone un poco de corteza de limon verde, y un polvo de cilantro, una raxita de canela, media libra de azúcar, y dos granos de sal: se vuelve á poner á cocer hasta que quede reducida á la mitad: se pone á enfriar un poco de ella, echándola en una cacerola con un puñado de harina desleida con seis yemas de huevo; se revuelve bien para que se in-

corpore todo, y se echa en la demas crema poco á poco, meneándola á una mano: despues se pasa por un tamiz, y se echa en un cuenco ó cazuela: luego se pone á calentar y espesar en el baño de maría; y antes de servirla se tostará un poco por encima con un badil ó pala de hierro hecho ascua.

Crema de café.

Se ponen tres quartillos de agua en una cafetera: luego que hierva se echan dos onzas de café: se aparta del fuego y se menea bien con una cuchara; se vuelve á poner al fuego para que cueza hasta que suba tres ó quatro veces: se dexa reposar: se saca lo claro y se pone en un perol con media azumbre de leche y un pedazo de azúcar: se hace hervir hasta la reduccion de la cantidad suficiente que se quiera para llenar la fuente de la crema: se deslien aparte cinco yemas de huevo con un puñado de harina, y sobre esta masa se va echando la crema meneándola á una mano: se

cuela por un cedazo sobre una fuente ó cuenco: este se debe poner dentro de una cazuela llena de agua caliente casi hirviendo, que es lo que se llama baño de maría, y se tapa la crema; se pone sobre la tapadera un poco de fuego, y se hace hervir el agua de la cazuela hasta que la crema esté suficientemente espesa. Esta crema es mejor caliente que fria.

Crema de chocolate.

Se raspan dos onzas de chocolate, y se ponen en un cazo con medio quarteron de azúcar, media azumbre de leche y un cortadillo de nata: se hace hervir todo hasta que se haya disminuido una tercera parte: se aparta del fuego, y quando esté tibia, se deslien cinco yemas de huevo; se pasa todo por el cedazo, y se espesa por medio del baño de maría como en la crema de café.

Crema frita.

Se ponen en un cazo tres cucharadas de harina ; se deslien poco á poco con seis huevos , claras y yemas, un poco de corteza de limon raspada, media azumbre de leche , un terron de azúcar, y un polvo de sal : se hace cocer á fuego manso por espacio de media hora , meneando siempre á una mano : estando bien espesa se echa sobre un plato grande espolvoreado de harina , de manera que quede la crema del grueso de medio dedo , y se le espolvorea tambien con harina por encima : se dexa enfriar , y quando lo esté se corta en pedazos de la forma y tamaño que se quiera , y se echan á freir en una sarten con manteca muy caliente : últimamente se apartan , se espolvorean con azúcar y se tuestan con un badil ó pala de hierro hecho ascua.

Crema de caramelo.

Se pone en un cazo media azumbre de leche , un cortadillo de nata , una

rajita de canela, un puñado de cilantro, y un pedazo de cáscara verde de limon: se hace cocer esta mezcla un quarto de hora, al cabo del qual se aparta del fuego; se pone en otro cazo un quarteron de azúcar con medio vaso de agua, y se pone á cocer en una hornilla hasta que quede en punto de caramelo, esto es, hasta que tome un color de canela subido: se aparta del fuego: se mezcla con la crema, procurando se incorpore bien el almíbar con la crema: se vuelve á poner todo al fuego hasta que se haya incorporado bien: se deslien cinco yemas de huevo con un puñado de harina: se echa sobre ellas la crema: se cuela por un cedazo, y se acaba de cocer en baño de maría como las antecedentes.

Crema á la inglesa.

Se deslien quatro huevos, claras y yemas, con un puñado de harina, un poco de raspaduras de cáscara de limon verde, una rajita de canela molida, algunas almendras machacadas,

media cucharada de agua de flor de naranja, media azumbre de nata, dos onzas de azúcar y un polvo de sal: se cuece todo, y quando lo esté se echa en un plato ó fuente, se espolvorea con azúcar y se tuesta como queda dicho.

Crema á la duquesa.

Se pone en un cazo media azumbre de leche con medio quartillo de nata, una rajita de canela, un pedazo de cáscara de limon verde y dos onzas de azúcar: se hace cocer todo por espacio de media hora hasta la disminucion de una tercera parte: se cuela por un cedazo, y despues se deslie con seis yemas de huevo y un puñado de harina: se añade la pasta de tres ó quatro almendras machacadas, media pastilla de chocolate, un poco de flor de naranja confitada y picada, y se hace cocer en baño de maría, como queda dicho.

Cuajada ó crema de fresas.

Se toma medio quartillo de fresas mondadas, lavadas, escurridas y machadas en un mortero: se cuece quartillo y medio de nata con medio quartillo de leche y azúcar: se dexa cocer hasta la reduccion de la mitad: se aparta del fuego para que se enfrie un poco, y entónces se echan las fresas para que se incorporen: se deslie tambien un poco de cuajo del tamaño de un guisante, quando la crema esté tibia: despues se cuela todo por un cedazo, y se pone en una taza grande, ó en un cuenco que pueda ponerse al fuego sobre el rescoldo sin quebrarse: se coloca pues el cuenco sobre rescoldo, se tapa con su tapadera y se echa sobre esta un poco de rescoldo caliente: quando se haya cuajado, se pondrá en un parage fresco, ó sobre nieve hasta que se sirva.

Cuajada ó crema de frambuesas.

Se hace del mismo modo que la de fresas, con la diferencia de que apartando la nata del fuego quando está bastante reducida, se añaden dos yemas de huevos frescos, que se habrán antes desleido con dos cucharadas de, nata: se pone un instante al fuego meneando la crema solamente para hacer cocer los huevos sin hervir, á fin de que no se tuerza: luego se concluye como las precedentes.

Nata ó crema batida.

Se toman dos quartillos de buena nata, se ponen en una cazuela con un poco de flor de naranja confitada y picada muy sutil, dos onzas de azúcar fino, un poco de goma tragacanto del tamaño de una avellana, pulverizada; se bate la nata, y á medida que hace espuma, se quita con una espumadera para ponerla sobre un cedazo, debaxo del qual se pone un plato para recoger lo que escurra: se continúa

batiendo la nata hasta que no quede ninguna en la cazuela; y sino hay bastante, se toma la que ha soltado la espuma debaxo del cedazo, la qual se batirá tambien: se pone esta crema espumosa en una compotera. Algunos guarnecen esta nata con pedacitos de dulce de cidra ó de limon, cortados en rajitas: los que gusten de limon pueden poner un poco de cáscara verde, picada muy fina, en la nata, antes de batirla, y entónces no hay necesidad de partir en rajitas limon confitado.

Crema ó nata á la portuguesa.

Se toma media azumbre de buena nata, se pone en ella media cucharadita de agua de flor de naranja con tres onzas de azúcar y dos huevos sin separar las claras: se bate todo junto hasta que se forme una crema espesa, y se pone en un cubilete ó compotera de plata, tapada con una tartera, encima de la qual se pone un poco de fuego: quando esté cuajada se pondrá á enfriar en un parage fresco hasta que se sirva.

Nata batida de fresas y frambuesas.

Se bate quartillo y medio de nata, y á medida que haga espuma se va sacando con una espumadera, y se coloca en un cedazo, debaxo del qual hay un plato para recibir lo que gotée: quando se ha batido toda se toman dos puñados de fresas ó frambuesas bien mondadas: se pasan por un tamiz estrujándolas bien: se ponen con ellas dos onzas de azúcar muy molida, y despues se junta todo batiéndolo con la nata un momento antes de servirla, y se coloca en la compotera.

Crema real.

Se toman dos quartillos de nata: se ponen al fuego con dos onzas de azúcar: se hace cocer hasta que quede reducido á la mitad: se aparta del fuego: se pone media cucharadita de flor de naranja y dos claras de huevo batidas: se incorpora todo en un instante al fuego con el batidor, y luego que las claras esten cocidas, se coloca

la crema en la compotera, y se pone á enfriar antes de servirla.

Queso natural de crema.

Se toma media azumbre de leche buena que se pone á entibiar al fuego: se le echa un pedacito de cuajo bueno del tamaño de un guisante, que se deslie con la leche: se pone la cuajada sobre rescoldo, tapándola con una tartera, y echando encima de esta un poco de ceniza caliente: luego que se ha cuajado bien, se pone sobre una cesta ó canastillito de mimbres hecho expresamente, y quando se ha escurrido bien se comprime en la compotera, y se sirve con buena nata y azúcar por encima:

Queso batido.

Se pica muy menudo un poco de limon verde: se pone en una cazuela con quartillo y medio de nata buena bien espesa, y un pedacito como un garbanzo de goma tragacanto pulverizada, y se bate la nata. A medida que la espuma se espesa, se saca con

una espumadera, y se va poniendo en un cestito de mimbres: si este cesto no está muy tupido, se pondrá en su interior un pedazo de muselina, ú otro lienzo claro: quando la nata esté toda batida, se dexa escurrir el queso hasta el momento en que se ha de servir, y se pondrá en una compotera, echandole azúcar molida por encima.

Queso de la princesa.

Se ponen al fuego dos quartillos de nata con quartillo y medio de leche, dos granos de sal, una cáscara de limon verde raspada, un puñado de cilantro, una rajita de canela y tres onzas de azúcar: se hace cocer todo junto hasta la reduccion de la mitad, y entónces se aparta del fuego: estando tibio se echa un pedacito como un garbanzo de cuajo, desleido en una cucharada de agua: se pasa todo por un cedazo, y se pone á calentar con rescoldo arriba y abaxo: luego que se haya cuajado bien, se pone en un cestito de mimbres á propósito para que se escurra y tome la forma de un queso:

despues se coloca en la compotera, ó se sirve en un plato.

Peras secas de un modo exquisito.

Las peras de la reyna y las de D. Guindo son las que por lo comun se secan mejor. Se pelan de arriba á baxo: á los rabos se corta el extremo, y se van echando en agua fresca: despues se ponen á cocer hasta que se manifiesten blandas al tacto, y se van sacando en esta sazon con una espumadera, poniendolas de nuevo en agua fresca: se dexan escurrir bien; y para cada cincuenta peras se pone una libra de azúcar en una azumbre de agua: quando el azúcar se haya disuelto, se pondrán las peras en él, y se dexarán así por espacio de dos horas: luego se sacan, se ponen sobre unos zarzos con las colas arriba, y se meten por espacio de una noche dentro de un horno á un calor moderado como el que queda despues de sacado el pan. Al dia siguiente se vuelven á meter las peras en el agua de azúcar, y se repite la operacion de meterlas en el

horno en la propia forma, continuando esta manipulacion por quatro dias, advirtiendo que la última vez no se han de sacar del horno hasta que esten bien secas. Así se conservan en parages secos todo el tiempo que se quiera.

Pastillas de regaliza para la ronquera.

En un puchero de barro se ponen dos quartillos de agua de rio con una libra de regaliza verde, raspada y cortada en pedacitos, dos puñados de cebada y quatro camuesas: se cuece todo junto á un fuego muy lento por espacio de quatro ó cinco horas, hasta que se haya todo cocido bien, y reducido á menos de dos quartillos de agua: despues se estruja todo bien con fuerza para que pase lo mas que se pueda por un tamiz: en lo colado se pone una libra de azúcar clarificado y dos onzas de goma tragacanto disuelta: se hace espesar esta composicion al fuego, meneándola sin cesar con una cuchara de palo hasta que no se pegue á los

dedos : entónces se echa en una fuente de loza untada con un poco de aceyte: luego que se enfrie la masa se cortará en pastillas para ponerlas á secar en parage abrigado.

Frutas secas sin confitar.

Las frutas secas naturalmente son muy útiles en el campo, principalmente en los pueblos donde hay jardines, y mucha fruta que no se puede aprovechar de otro modo.

Las *cerezas*, bien maduras, se colocan sobre unos zarzos sin amontonarlas unas sobre otras : se les dexan los rabos, y se ponen á secar en un horno á un calor suave, como el que queda despues de cocido el pan, dexándolas en el horno mientras esté caliente ; despues se sacan, y se vuelven al horno en el mismo grado de calor, hasta que se juzgue que están bien secas; se vuelven á sacar, se dexan enfriar, se atan en forma de ramilletes, y se guardan en un parage seco.

Las *ciruelas* se secan del mismo modo ; se han de escoger bien madu-

ras, siendo mejores las que se caen por sí mismas del árbol, porque tienen mas carne y son de mejor gusto.

Los *melocotones* se secan como las ciruelas, con la diferencia de que los cogidos en el árbol son mejores que los que se caen por sí mismos. Se abren por medio; y se les quita el hueso; quando están á medio secar, se ponen sobre una mesa muy limpia, y se aplastan para que se acaben de secar con igualdad, y se dexan en el horno hasta que estén bien secos.

Los *albaricoques* se secan del mismo modo con la diferencia de que se les saca el hueso sin partirlos.

Las *peras* se secan peladas y sin pelar: peladas son mejores. Se las quitan los pellejos, los quales se ponen con las peras en un perol lleno de agua; se hacen hervir hasta que comienzen á ablandarse. Quando se pelan se les dexan sus rabos, y despues se secan al horno lo mismo que las ciruelas.

Dulces de campo.

Se toman tres azumbres de mosto de uva, se ponen en un caldero, se hacen cocer sobre una lumbre muy clara, hasta reducirlos á las dos terceras partes para que tengan una consistencia regular, y puedan confitar el dulce que se quiera para guardarlo.

Se toma la fruta que se quiera confitar, sean peras, manzanas, ó membrillos, se hacen cocer en agua hasta que se haya ablandado un poco: despues se pela, y se pone en el xarave ó mostillo, dexándola hervir hasta que esté cocida, y se espumará bien; se conoce que está cocida poniendo un poco del xarave en un plato, si se ve caer de un color de rubí, y que no se corra inclinando el plato, es prueba de que se puede sacar la fruta; entonces se dexa enfriar, se pone en tarros ú ollas, y se tapa despues de bien fria. Es indiferente que el mosto sea blanco ó tinto.

COMPOTAS.

Compota de manzanas á la portuguesa.

Se toman las manzanas que se necesiten para llenar una compotera; se les saca el corazon con un vaciador de hoja de lata, ó con un cuchillo; despues se colocan en una tartera, ó en un plato de plata; en cada manzana se pone un terroncito de azúcar, ó bien azúcar en polvo, y otro poco de azúcar en el fondo de la tartera, y así se ponen á cocer en el horno, ó en una hornilla con fuego arriba y abaxo, tapando la tartera. Se sirven calientes, con un poco de azúcar en polvo por encima.

Compota de manzanas blancas.

Se cortan las manzanas por medio; se les quita el corazon, se colocan en un cazo, se les echa un quarteron de azúcar, y el agua suficiente para que puedan cocer; luego que estén cocidas por un lado, se vuelven por el otro. Despues de cocidas,

y que el almíbar esté regularmente espeso, se colocan en la compotera, echándolas el almíbar con que han cocido : se sirven calientes ó frias.

Compota blanca de manzanas.

Se cortan por medio seis manzanas grandes, se les quita el pellejo y las pepitas, y se van echando en agua fresca ; se hacen cocer con algo mas de un quartillo de agua, el zumo de un limon, y un terron de azúcar. Quando las manzanas están cocidas, se ponen en la competera ; se continúa cociendo solo el almíbar hasta que tomando una gota entre los dedos índice y pulgar, haga hilo al apartarlos, y se echa sobre las manzanas.

Compota de peras de buen-cristiano, de D. Guindo, bergamotas, &c.

Se cuecen las peras enteras con su pellejo en agua hirviendo ; luego que estén un poco cocidas, se pelan

enteras ó partidas por mitad, y se van echando en agua clara del tiempo; se pone á cocer azúcar en un perol con medio quartillo de agua; y se echan las peras dentro del almíbar con una raxa de limon. Despues de cocidas, y que el almíbar esté en buen punto, se sirven calientes ó frias, segun el gusto de cada uno.

Compota de peras encarnadas.

Se hace del mismo modo que la antecedente, con la diferencia de que éstas se sirven enteras.

Compota tostada de peras.

Se toman peras no muy maduras, se meten en un hornillo bien encendido hasta que se les queme el pellejo, teniendo cuidado de volverlas para que se tuesten con igualdad, y que se les pueda quitar el pellejo estregándolas dentro del agua; peladas de esta manera, se cortan por medio quitándoles las pepitas; se lavan bien en muchas aguas, y se ponen á cocer

en una olla con quartillo y medio de agua, una rajita de canela, y un quarteron de azúcar; se tapa la olla, y se dexan cocer hasta que se sientan blandas al tacto; se reduce el almíbar, y se sirven frias ó calientes, segun se quiera.

Compota de peras borrachas.

Se toman peras no muy maduras, se ponen enteras en una olla con un vaso de agua, una rajita de canela, dos clavos de especia, y dos onzas de azúcar; se cuecen bien tapadas sobre rescoldo; estando á medio cocer, se les echa un vaso de vino tinto. Despues de bien cocidas se sacan del almíbar, éste se espesa mucho, porque esta compota así lo requiere, y se sirve caliente.

Compota de agraz.

Se quitan los granillos al agraz, y se pone éste en un cazo con un quarteron de azúcar, y medio quatillo de agua; se pone á cocer todo á

fuego lento: luego que el agraz esté muy verde, y el almíbar espeso, se coloca en la compotera; y se sirve frio.

Compota de fresas.

Se cuece un quarteron de azúcar con medio quartillo de agua, hasta que el almíbar esté subido de punto, cuidando de espumarlo bien. Despues se toman fresas escogidas y maduras, mondadas de sus rabos, lavadas y bien escurridas; se meten en el almíbar, se les hace dar un hervor, y se sacan al instante si se ve que no se conservan enteras, lo qual se conoce quando se advierte que algunas se deshacen.

Compota de grosellas.

Se hace un almíbar subido de punto como el antecedente. Se toma una libra de grosellas escogidas, lavadas y escurridas, y si se quiere se dexarán en racimo. Se ponen dentro del almíbar, se tapan, y se les dexan dar tres buenos hervores; luego se

apartan del fuego, se espuman, y se colocan en la compotera.

Compota de frambuesas.

Esta compota se hace del mismo modo que la de fresas, con la diferencia de que no se deben lavar las frambuesas.

Compota de albaricoques á la Portuguesa.

Se toman los albaricoques que se quieran, casi maduros, se parten por la mitad, y se les quitan los huesos. Se pone azúcar en una fuente con medio vaso de agua; se colocan los albaricoques en la fuente, y se pone ésta sobre un fuego moderado para que cuezan hasta que se ablanden por debaxo, y que apenas quede almíbar; en este estado se apartan del fuego, se espolvorean con azúcar molido y tamizado, se cubren con una tapadera de tartera, y se les pone fuego encima hasta que se acaben de cocer y parezcan cristalizados; se

ponen así en la compotera, sin esperar á que se enfrien.

Compota de albaricoques verdes.

Se pone á cocer agua en un perol con dos puñados de sosa; luego que haya dado dos hervores, se echan dentro de esta lexía los albaricoques verdes en el mismo perol; se les da un hervor, y se sacan con la espumadera; se restriegan con las manos para quitarles la pelusa, y se van echando en agua fresca. Se tiene separadamente agua hirviendo en otro perol, y en ella se ponen á cocer los albaricoques.

Quando se crea que están cocidos, se asegura uno de ello picándolos con un alfiler; si entra suavemente, y que el albaricoque se caiga del alfiler fácilmente, es señal de que lo están, y entónces se sacan del agua hirviendo, y se ponen en agua fresca. En seguida se pone azúcar en el propio perol, y se vuelven á echar en él los albaricoques: se les hace cocer á fuego lento hasta que aparez-

can bien verdes, y en este estado se sirven.

Algunos no los pasan por la lexía, contentándose con restregarlos con sal para que suelten la pelusa, y despues los ponen á cocer como queda dicho.

Compota de albaricoques maduros.

Se ponen á cocer los albaricoques en agua hirviendo; luego que estén blandos, se sacan con una espumadera, y se ponen en agua fresca; se hace cocer un quarteron de azúcar con un vaso de agua en un cazo ó perol, se meten en él los albaricoques, se les dan dos ó tres hervores, se espuman bien, y se sacan para colocarlos en una compotera: se echa el almíbar por encima para servirlos frios ó calientes, como se quiera.

Compota comun de melocotones.

Se hace lo mismo que la de albaricoques, enteros ó partidos.

Otra compota de melocotones.

Se toman siete ú ocho melocotones casi maduros ; se parten por medio , se les quita los huesos , se ponen por un momento en agua hirviendo , y se sacan al instante para pelarlos. Se cuece un quarteron de azúcar con un vaso de agua , se espúma bien , y se echan los melocotones á que cuezan , y si el azúcar no estuviese bien cocido, se reducirá al punto de xarave , antes de sacarlos y ponerlos en la compotera.

Compota de melocotones asados.

Se toman ocho ó diez melocotones maduros , se ponen enteros sobre un hornillo bien encendido , hasta que se tueste bien todo el pellejo con igualdad , para lo qual se vuelven segun se van tostando ; se echan en agua fria para acabarles de quitar el pellejo , y se lavan en muchas aguas. Despues se hacen cocer con un quarteron de azúcar en un quartillo de

agua hasta que se sientan blandos al tacto; en este estado se colocan en la compotera, y se les echa por encima el almíbar en que han cocido.

Compota de melocotones á la Portuguesa.

Se ponen siete ú ocho melocotones sobre un plato con azúcar molido y tamizado, abaxo y encima; se cubren con la tapa de una tartera, y se cuecen á fuego manso poniendo rescoldo arriba y abaxo; luego que están cocidos, se sirven calientes.

Compota de pedazos de melocoton.

Se toman cinco ó seis melocotones muy maduros, se pelan con aseo, se les quitan los huesos, y se cortan en trozos para ponerlos en la compotera con azúcar por encima y por debaxo.

Compotas de ciruelas claudias, de flor, de cascabelillos, del fraile y otras.

Se cuecen en agua para que se ablanden un poco, lo qual se conoce al tacto; se sacan con la espumadera, y se ponen en agua fresca: despues se ponen en un cazo ó perol con un poco de almíbar clarificado ó sin clarificar; si no se tiene almíbar, se ponen con azúcar á un fuego manso hasta que estén en sazon, y se sirven frias.

Otra compota de ciruelas.

Se cuecen por espacio de un quarto de hora, quatro onzas de azúcar con un vaso de agua, y se tiene cuidado de espumarlo bien; quando esté hecho xarave, se hecha una libra de ciruelas casi maduras, y se les da algunos hervores hasta que esten cocidas: se quita la espuma, y se colocan en la compotera; si el xarave está muy claro, se espesa, y se echa

sobre las ciruelas en la misma compotera.

Compota tostada de toda especie de frutas.

Se dexa espesar el almíbar con la fruta hasta que ésta comience á pegarse al perol ; entónces se menea con la espumadera dentro del mismo almíbar hasta que adquiera un color dorado; se pone un plato sobre la cómpota, se vuelve el perol boca abaxo , y se echa en el plato, del qual se pasa con limpieza á la compotera. Se sirven calientes y frias , pero son mejores calientes.

Compota de membrillos.

Se toman tres membrillos grandes , ó mas , si son pequeños ; se meten en agua hirviendo , y se cuecen hasta que se manifiesten blandos al tacto ; se sacan con la espumadera y se echan en agua fresca ; se cortan en quatro gajos , se les quita el corazon , y se pelan con aseo ; se pone

un quarteron de azúcar en un perol, con medio quartillo de agua ; se hace cocer y espumar ; se echan en este almíbar los gajos de membrillos para que acaben de cocer. Luego se colocan con su almíbar en la compotera, y se sirven frios.

Compota de castañas.

Se cuecen las castañas en lexía de cenizas, metidas éstas en un saquito de lienzo ; luego se pelan, y se ponen en un perol con un quarteron de azúcar y medio quartillo de agua ; se les hace cocer á fuego lento por espacio de un quarto de hora ; antes de servirlas se exprime en su almíbar un poco de zumo de limon, y se les añade un poco de azúcar molido y tamizado.

Compota de limones, naranjas, limas, y bergamotas.

Se cortan en gajos qualesquiera de estas frutas, se ponen á cocer en agua hasta que se minifiesten blan-

das al tacto ; entónces se sacan con la espumadera , y se echan en agua fria. Despues se hace un xarave con un vaso de agua y un quarteron de azúcar ; se ponen en él las cortezas de las frutas , para que cuezan lentamente durante media hora ó algo mas, y se sirven en frio.

Compota cruda de naranjas dulces.

Se mondan seis naranjas, de modo que se les pueda volver á poner la cáscara como si estuviesen enteras; se punzan con un cuchillo en muchos parages de la pulpa , por los quales se les introduce azúcar molido , y tamizado ; se les vuelven á poner sus cáscaras, y se sirven sin mas preparacion. Tambien se pueden servir en la compotera sin cáscara cortadas en gajos ó rebanadas con azúcar encima y debaxo.

BUÑUELOS.

Buñuelos de crema.

Se toma un puñado de harina, se deslie con tres huevos y seis yemas, un poco de limon confitado y picado, medio quartillo de nata, medio quartillo de leche y un buen terron de azúcar. Se pone todo á cocer por espacio de un quarto de hora; espesada esta crema se extiende sobre un tablero espolvoreado de harina, dexándola del grueso de una pulgada. Luego que se ha enfriado se corta en pedacitos que se arrollan entre las manos con harina, se echan á freir en aceyte ó manteca hirviendo, y se espolvorean con azúcar bien molido, con lo qual quedan hechos.

Buñuelos de viento.

Se pone en un cazo un poco de manteca de vacas como cosa de un huevo, las raspaduras de dos limones verdes, una cucharadita de agua

de azahar, si la hubiere, un quarteron de azúcar, un poco de sal y medio quartillo de agua; se hace hervir todo por un corto rato, y se echa tanta harina quanta se necesite para hacer una masa consistente y espesa, meneándola al fuego con una cuchara de palo, hasta que se pegue al cazo; entónces se pasa prontamente á otro cazo, desliendo bien dos huevos, meneando con la cuchara de palo, y se continuarán desliendo de dos en dos huevos, y mezclándolos con la masa hasta que se ponga blanda sin estar clara; despues se echa en un plato, y se extiende con un cuchillo, dexándola del espesor de un dedo: se calienta aparte aceyte ó manteca que no esté hirviendo, se mete en ella el mango de una cuchara, y se van tomando con él pedazos de la masa del grueso de una nuez, que se dexan caer en el aceyte ó manteca, y se frien á fuego manso, meneándolos sin cesar: quando se han esponjado bien y han adquirido un buen color dorado, se sirven calientes, despues de haberlos espolvoreado de azúcar

molido y tamizado. Si estos buñuelos están bien hechos, deben ser ligeros y huecos por dentro.

Tambien se pueden freir de un modo mas pronto, haciendo muchas porciones con la masa del grueso de una nuez, unas cerca de otras, sobre una hoja de papel blanco, y se echan así en la fritura ó manteca bien caliente, aunque sin hervir; quando los buñuelos se hayan desprendido, se quita el papel, y se continuan friendo del mismo modo.

Buñuelos de briocha, tambien llamados de panecillo.

Se toman dos molletes ó panecillos; se cortan por la mitad, se les quita la miga, y se pone en su lugar crema cocida y dulces confitados; se pegan juntas las dos mitades, de manera que parezcan enteros; se envuelven así con una masa hecha con harina, un poco de aceyte, y sal desleida en vino blanco; se ponen á cocer hasta que adquieran un buen color dorado; luego se sacan, se es-

polvorean con azúcar molido, y se les pasa un badil ó pala de hierro hecha ascua.

Buñuelos de manjar blanco.

Se pone en un cazo un quarteron de harina de arroz, se deslie con dos huevos, añadiendo quartillo y medio de leche, y dos onzas de azúcar; se hace cocer hasta que quede como una papilla, meneando siempre la mezcla á una mano por espacio de dos horas; quando esté espesa, se aparta del fuego, y se le echa un polvo de raspaduras de limon, un poco de flor de naranja confitada y picada, y un poco de sal. Mezclado todo se extiende la crema en un plato espolvoreado de harina; luego que esté fria, se corta en porciones, que se arrollan entre las manos con harina, dexándolas del tamaño de una bala de fusil, y se frien en manteca muy caliente; luego que se han tostado se sacan prontamente, y se revuelven en azúcar molido y tamizado.

Buñuelos exquisitos.

Se ponen en un cazo dos cucharadas de harina, se deslien con las claras y yemas de quatro huevos, un poco de sal, dos onzas de azúcar, una cáscara de limon verde raspada, media cucharada de agua de flor de naranja, medio quartillo de leche, y otro medio de nata; se pone esta mezcla á cocer á fuego manso meneándola siempre; se aparta, y estando fria, se corta en pedazos, y se meten para bañarlos en una masa hecha de esta manera. Se ponen en un cazo dos cucharadas de harina, una cucharada de aguardiente, un polvo de sal, y se deslie con dos huevos; luego se frien, y se sirven espolvoreados de azúcar, y tostados con una pala hecha ascua.

Buñuelos de pan.

Se pone á cocer medio quartillo de leche con un poco de azúcar, un polvo de sal, media cucharada de agua

de flor de naranja, y un polvo de raspaduras de cáscara de limon, y se continúa cociendo hasta que se reduzca á la mitad: se tienen preparadas rebanadas de pan, cortadas del tamaño de un real de plata, y del grueso de medio dedo: se meten en la leche despues de cocida: luego que esten todas bien empapadas, se ponen á escurrir, se revuelven en harina, se frien, se espolvorean con azúcar, y se tuestan con la pala hecha ascua.

Buñuelos de crema.

Se pone en un cazo medio quartillo de nata, y medio de leche, un poco de sal, un polvo de raspaduras de cáscara de limon verde; se hace cocer esta mezcla hasta la reduccion de la mitad; luego se echan tres cucharadas grandes de harina, que se deslien sobre el fuego con la crema, y se menea todo bien á una mano hasta que quede muy espeso. Se aparta del fuego, se pone sobre una mesa ó tablero, se aplasta y extiende con un rodillo de palo, se corta en quadros

de cuyas esquinas, dos sobresalgan en punta ; se echan á freir , se espolvorean con azúcar , y se tuestan con la pala hecha ascua.

CONSERVAS DE FRUTAS , EN ALMÍBAR LÍQUIDO , PARA GUARDAR.

Conserva líquida de guindas con hueso.

Se toman seis libras de azúcar, se clarifican , y cuecen en punto de flor. Se toman tambien seis libras de guindas cortados los palitos por mitad ; y así enteras con sus huesos darán en este almíbar diez ó doce hervores , tapado el perol. Se apartan del fuego , se dexan reposar por espacio de media hora , se les añade medio quartillo de zumo de grosellas para que tomen color, y se apartan ; últimamente, se vuelven al fuego hasta que el almíbar haya tomado el punto de flor fuerte , y se guardan en vasos de vidrio , ó en tarros de barro.

Conserva líquida de frambuesas.

En siete libras de almíbar en punto de flor, se ponen cinco de frambuesas escogidas. Se les dan doce ó quince hervores á fuego fuerte; despues se apartan del fuego, se dexan reposar un rato, durante el qual se espuman; se répite la decoccion hasta que el almíbar se ponga bien espeso; se dexa enfriar, y se ponen en vasijas para guardarlas. Al primer hervor se les puede añadir un quartillo de zumo de guindas, colado primero por un cedazo, y despues por una servilleta.

Conserva líquida de moras.

En tres libras de almíbar preparado en punto de flor fuerte, se echan quatro de moras maduras, pero bien enteras. Se les da un solo hervor lento, á fin de que no se deshagan. Se apartan del fuego, y se dexan reposar en el perol con su almíbar hasta el dia siguiente; entónces se cuela el almíbar

por un cedazo ; se pone á cocer solo para subirlo de punto ; y estando , se le vuelven á echar las moras ; si el almíbar no fuere bastante , se añade un poco mas preparado en el mismo punto ; se dexa enfriar todo , y se guarda en vasijas.

Conserva líquida de albaricoques verdes.

Se toman los albaricoques verdes, escogiéndolos de modo que no esten dañados , se pican en su pezon con un alfiler ; se ponen en medio de una servilleta limpia con unos polvos de sal mas ó menos , segun la cantidad de albaricoques ; y se menean , zarandeándolos de un lado á otro , y rociándolos con vinagre , hasta que se les caiga la pelusilla que tienen ; luego se ponen en agua fria ; despues se ponen en un perol con suficiente almíbar clarificado , y se les da un hervor ; se espuman , se pasan con el almíbar á un barreño de barro vidriado , de modo que la fruta quede siempre cubierta del almíbar ; allí se dexan

reposar un rato ; pasado éste se echan en un cedazo para colar el almíbar, y dar á éste, separadamente, una docena de hervores ; luego se echan los albaricoques, ya frios, y el almíbar, en el barreño ; y se repite la misma operacion por dos ó tres dias, aumentando almíbar en punto de flor fuerte en proporcion de la que se hubiere embebido en la fruta, á la qual debe cubrir el almíbar. En este estado se guardan en vasijas correspondientes.

La misma regla debe observarse para hacer las conservas líquidas con las demas frutas, así de pepita como de hueso, con la diferencia de que á las demas no hay necesidad de la operacion que necesitan los albaricoques verdes, para quitarles la pelusilla que tienen ; bastando la preparacion de darlas al principio un hervor en agua, y procediendo en lo demas como queda dicho.

Modo de hacer el vino de cerezas.

Para hacer diez quartillos de vino de cerezas, se toman quince libras de cerezas, y dos libras de groselllas que se estrujarán bien, juntas: se machacan aparte las dos terceras partes de los huesos, y se mezcla todo, poniéndolo en un barrilito con dos onzas de azúcar por cada quartillo de xugo: es circunstancia precisa que el barrilito esté lleno, y solamente se tapa con una hoja de parra y arena al rededor; se le dexa fermentar por unas tres semanas, teniendo cuidado de que siempre esté el barril lleno, para lo qual se añadirá mas xugo de cerezas á medida que se merme; luego que dexe de fermentar se cubrirá bien con su tapa, y dos meses despues se trasegará lo claro para embotellarlo.

Receta para hacer un licor muy bueno llamado VESPETRO, *aprobado por los médicos de Montpellier.*

Se toma una botella de vidrio grueso, de la capacidad de mas de azumbre; se le pone un azumbre de aguardiente bueno, y se le añaden los ingredientes que siguen, quebrantados en un mortero: son á saber, dos dracmas de simiente de angélica, una onza de simiente de coriandra ó cilantro, un buen puñado de hinojo, y otro de anís: se añade el zumo de dos limones con las cáscaras, y una libra de azúcar: se dexa todo en infusion dentro de la botella por quatro ó cinco dias, meneándola de quando en quando para que se derrita el azúcar: se cuela el licor para que resulte mas claro, por medio de un lienzo de algodon ó papel de filtro; se embotella, se tapa bien, y se guarda para el uso. Se reputa de un excelente digestivo, diurético, antireumático, y vermífugo.

Licor de flores de naranja.

Se pone una libra de azúcar en un cazo con un quartillo de agua ; se hace hervir , y se espuma , hasta que se ponga en punto de flor ; entónces se aparta del fuego , se le echa media libra de flores de naranja ; se vuelve á poner al fuego para que dé dos ó tres hervores ; se aparta otra vez, y se tapa bien , dexando las flores infundir en el almíbar cinco ó seis horas ; despues se volverán á poner á fuego manso con dos quartillos de aguardiente , procurando no tenerlas mas de lo necesario para que el azúcar se incorpore bien con el aguardiente; despues se cuela por una servilleta, y se embotella. Es de advertir, que aumentando las dosis en proporcion , se puede hacer mayor cantidad de este licor.

Para conservar las flores de naranja que han servido á hacer este ratafia , despues de colado el licor y bien exprimidas , se toma media libra de azúcar , se pone en un cazo

con un poco de agua, se hace cocer y espumar poniéndolo en punto de caramelo: estando en tal estado, se echan en este almíbar las flores, y se les da un hervor corto: se aparta el perol del fuego, y se menea mucho hasta que el azúcar se haya hecho polvo; entónces se echan sobre un tamiz, poniendo alguna cosa debaxo para recibir el azúcar que se cierne. Estas flores se guardan en un parage seco. Son muy útiles para las cremas, y para hacer otros condimentos exquisitos al gusto.

Licor de anís.

Para hacer este licor, se pone una libra de azúcar en un cazo ó perol con medio quartillo de agua; se hace cocer hasta que se haya disuelto y espumado bien; despues se hace cocer otro medio quartillo de agua; se ponen en él tres onzas de anís, y apartándolo del fuego antes que levante hervor, se dexa en infusion un quarto de hora, luego se junta con el almíbar añadiendo seis quartillos de

aguardiente ; se menea muy bien para que se incorpore todo ; se pone en una vasija , se tapa bien , y se dexa expuesta al sol por espacio de tres semanas ; antes de embotellarlo se cuela por la manga, y si no la hubiere, por una servilleta doble.

Licor de naranjas agrias , y tambien de limones.

Del mismo modo se hace con una ú otra de estas dos frutas. Se toman ocho naranjas agrias ú ocho limones; se mondan de su cáscara de encima sin quitar la pulpa blanca ; se corta en pedacitos la cáscara que se ha quitado , y se echan en una vasija , con seis quartillos de aguardiente : se dexan en infusion por tres semanas , y se tapa bien. Se pone aparte una libra de azúcar en un perol con medio quartillo de agua ; se hace hervir y espumar bien , y se echa este almíbar sobre el aguardiente, sin sacar las cáscaras de limon ó de naranja , y se dexa aun en infusion por doce ó quince dias ; pasado este tiempo se cuela

por una manga , y se embotella. Este ratafia es exquisito quanto mas añejo.

MODO DE HACER VARIAS BEBIDAS HELADAS.

Agua de guindas.

Se toman dos libras de guindas escogidas y muy maduras ; se les quitan los huesos y palos , se estrujan en un mortero , se echan en una cazuela con tres quartillos de agua , ocho onzas de azúcar , y el zumo de un limon ; se mezcla todo con un cucharon ; se cuela por un cedazo , y queda hecha el agua de guindas. Luego se pasa á la garapiñera , no llenando ésta enteramente para que tome mejor el frio de la nieve.

Agua de fresas.

Se toma una libra de fresas bien maduras ; se ponen en una cazuela, se estrujan bien , se añade media azumbre de agua clara , y el zumo de un limon, y ocho onzas de azúcar;

se dexa todo así en infusion por espacio de media hora : despues se cuela por una manga , y se hiela en su garapiñera. Pueden dexarse enteras algunas fresas sobre la bebida , pues aunque esto no aumenta su gusto , la presenta mas agradable á la vista.

Agua de agraz.

Se toma media libra de agraces escogidos y desgranados : se exprime su zumo en una cazuela , se cuela por la manga : se le echan tres quartillos de agua , y media libra de azúcar : se vuelve á colar despues de reposado media hora , y se hiela por el método comun.

Agua de naranjas y de limas.

Se machacan las cáscaras de dos naranjas en media azumbre de agua: se exprime su zumo , y se mezcla todo con seis onzas de azúcar : se dexa reposar por media hora : se cuela por la manga ó por una servilleta , y se

hiela en su garapiñera. El agua de limas se hace del propio modo.

Leche helada comun.

Se toma media azumbre de leche fresca : se le echan seis ú ocho onzas de azúcar , un poco de cáscara de limon y un poco de canela. Se dexa todo en infusion por media hora : despues se cuela por una servilleta , y se helará del modo ordinario. Tambien se puede cocer antes de echarle los ingredientes.

Orchata.

Se toman quatro onzas de pipas de melon , y dos onzas de almendras dulces bien mondadas : se pone todo junto en un mortero , se muele bien rociando la pasta de quando en quando con un poco de agua para que no se haga aceyte : se le echan tres quartillos de agua : se colará todo por una servilleta con expresion : se añadirá un poco de cáscara rallada de limon y seis onzas de azúcar : se dexará me-

dia hora en infusion , procurando que se deshaga bien el azúcar : se vuelve á colar por una servilleta con expresion , y se pondrá á helar en la garapiñera.

Orchata comun.

Se toma de pipas de melon , calabaza y sandía con sus cáscaras un quarteron ; y de almendras dulces peladas otro tanto : se muele todo en un mortero , rociándolo con agua , que se irá añadiendo hasta cosa de media azumbre : despues se cuela por una servilleta , exprimiendo bien la pulpa: se añaden cinco onzas de azúcar , y una rajita de cáscara de limon ó de naranja verde : se vuelve á colar por la servilleta , y se pone á helar del modo que las demas bebidas. *Véase en el tom. 3. el modo de helar las bebidas y sorbetes.*

Modo de conservar las frutas roxas.

Las fresas se conservan frescas y encarnadas, por seis ó mas meses, cogiéndolas con la planta y hojas antes

que maduren: y así con su raiz bien limpia de la tierra, se meten dentro de una caña bastante capaz: se le tapa bien la boca con cera, y se entierra la caña en arena todo el verano, teniendo cuidado de ponerlas al sol algunos dias antes de comerlas, para que se maduren.

Las grosellas se bañan con clara de huevo, bien batida, y despues se espolvorean con azúcar fino en polvo: luego se secan al sol ó en una estufa á fuego lento, con lo que se podrán servir ó guardar.

Las guindas y cerezas se hacen pasas, y se conservan con sus sabores, secándolas al sol, ó cociéndolas en su propio zumo, al qual se añadirá si se quiere un poco de azúcar clarificado.

Los albaricoques, pérsigos, duraznos, albérchigos y melocotones se conservan mucho tiempo, echándoles en el pezon pez caliente, luego que se quitan del árbol y despues poniéndolos en vasijas convenientes que se tapan bien.

Igualmente se conservan bien dándoles un baño de cera, y poniéndo-

los en un parage donde no les dé el ayre.

Por último, el medio mas seguro de conservar estas frutas, es envolverlas en yeso desleido en agua y hecho papilla espesa.

Modo de servir la manteca de vacas.

Se toma la cantidad de manteca de vacas que se quiera: se pone sobre una tabla, y se mezclan con ella algunas almendras muy bien molidas; incorporada bien la manteca con esta corta porcion de pasta de almendras, se hila á pedazos por una xeringa de repostería, formando quando vaya cayendo algunas figuras agradables, como de rosquillas, lazos &c. Tambien puede añadirse á este compuesto un poco de sal y una corta cantidad de flor de borraja seca en la estufa, y todo bien molido.

Mantequillas de Soria.

Se toma la manteca de vacas que se quiera, se lava bien en agua, despues

se deslie en un cazo, y se le añade el azúcar que convenga: despues de bien incorporado, se distribuye en caxas para servirse, ó bien se va colocando primero en moldes hechos á propósito para que tome las figuras y relieves que se deséen, y luego se coloca en sus caxas.

Modo de hacer la manteca de vacas.

Sin embargo de lo que dexamos dicho sobre este asunto en el tom. 7. de esta obra, añadiremos el siguiente método.

Se ordeña la leche de vacas, y aun caliente y colada por un lienzo se echa en una olla de barro nueva, vidriada, muy limpia y que no tenga olor ni sabor ingrato. Esta olla debe tener cerca de su suelo un agujerito tapado con un corcho que ajuste bien. Es circunstancia precisa que se llene la olla: se tapa esta bien con su tapadera de barro, ó con una servilleta: se pone entre nieve la vasija hasta cerca de su mitad, por espacio de quatro ó seis horas, ó entre agua cor-

riente fresca, como la de una fuente, por espacio de una noche. Al cabo de este tiempo se saca la vasija con mucho tiento, y por el agujerito de su suelo, se saca la mitad de la leche, que es su parte mas clara, y lo que queda en la olla se mete en un pellejo de cabrito curtido y limpio: se ata bien por todas partes: se menea á brazo fuertemente en todos sentidos, hasta que se conozca se ha hecho una bola, que es la manteca: se saca del pellejo, se guarda en agua ó se cuece para ponerla en tripas. Algunas veces suelen hacerse muchas bolitas dentro del pellejo quando se menea; pero despues se unen sacando la leche que resta. De dos azumbres de leche se saca por este método cosa de una libra de manteca.

Requesones exquisitos.

Se echan en un perol dos azumbres de suero de leche de vacas, y en su defecto de ovejas, colado antes por una servilleta: se añade uno ó dos polvos de sal: se pone al fuego,

y quando vaya á levantar el hervor, se echará sobre toda la superficie que presente el suero, tres quartillos de buena leche, colada antes y mezclada con medio quartillo de nata: luego que por todas partes levante hervor, se aparta del fuego: se dexa reposar un poco, se quita la espumilla negra que se presenta en la superficie: se saca el requeson con una espumadera, y se coloca en moldes de hoja de lata agujereados, ó en cestitas de mimbres para que escurra bien el suero, y despues se pondrá en platos para servirlo.

Modo de conservar las aceytunas verdes.

Se conservan verdes las aceytunas, cogiendolas quando comienzan á estar algo prietas, y sin golpearlas ni prepararlas de ningun modo, se echan en aceyte. Quando se quieran comer, se sacan las necesarias, se limpian del aceyte, se les sazona con un poco de sal, y son buenas de comer.

Modo de adobar las aceytunas para que se puedan comer á los ocho dias.

Se cogen las aceytunas verdes en tiempo de la cosecha : se ponen por poco tiempo en agua caliente: despues se sacan , se escurren bien , y se ponen en una vasija , colocando sobre ellas simiente de hinojo , ramillas de lentisco y sal de cocina , bien molida, llenando el resto de la vasija de buen mosto, y para que las aceytunas no naden se pondrán encima unos manojitos de hinojo verde : se dexarán así en infusion por ocho dias, y al cabo de este tiempo se podrán comer.

Otro modo especial de adobar aceytunas.

Se toman las mejores aceytunas que se encuentren de las que se cogen en Noviembre , y se ponen en infusion dentro de la legía que abaxo se dirá , por espacio de ocho ó nueve dias : se conocerá que estan en buen estado , si partiendo una con los

dientes crugiese un poco al partirse: entónces se sacarán y se pondrán en agua natural, en la qual se mantendrán otros nueve dias ó mas hasta que hayan perdido el amargor y mal sabor que tienen, mudando el agua todos los dias, dos veces si se puede. Despues se echarán en el adobo compuesto de orégano, tomillo, hinojo, hojas de laurel, rajitas de limon, sal y algunas ramitas de olivo, un poco de vinagre y aceyte, y el agua que fuere suficiente para cubrirlas: últimamente se cubre la vasija para que no caiga polvo, y se tiene así dos ó tres dias, al cabo de cuyo tiempo se podrán ya comer.

La lexía se hace del modo siguiente: se llena una tinaja hasta la mitad, de ceniza pasada por cedazo, añadiendo un pedacito de cal viva: se llena la tinaja de agua, y bien tapada se dexa cocer lo bastante: despues se dexará reposar por dos dias, al cabo de cuyo tiempo estará la lexía hecha, la ceniza se habrá aposado, y se sacará el agua clara á otra vasija,

para lo qual tendrá la tinaja un agujero con su espita cerca del suelo.

ENSAYO SOBRE LA MAYOR Ó MENOR DIFICULTAD QUE TIENEN DE DIGERIRSE LOS DIVERSOS ALIMENTOS DEL USO COMUN, POR MR. GROSSE, MÉDICO DE PARIS.

Los experimentos y observaciones de Mr. Grosse, que voy á exponer, sobre la digestion, son hechos sobre sí mismo, y por consiguiente infinitamente mas curiosos y concluyentes que los experimentos hechos con los animales que se les ha quitado la vida para exâminar el estado de sus alimentos. La facilidad que tenia este médico de vomitar quando queria, le proporcionó el reconocer qué mutacion habian experimentado sus alimentos en mas ó menos tiempo. Sin embargo, como las fuerzas digestivas son mas ó menos activas en los diversos individuos, puede haber alguna variedad en los resultados que voy á exponer; pero siempre servirán de una guia luminosa, que comparada

con otros experimentos puede contribuir en gran manera á rectificar esta parte de la higiene tan importante para conservar una buena salud.

Substancias animales indigestas ó que no se digieren en el tiempo regular.

Los nervios y partes tendinosas de la vaca, de la ternera, del puerco y de las aves. Las ternillas, la manteca, y las materias oleosas de los animales, y la clara del huevo duro.

Substancias vegetales igualmente indigestas.

Las setas, los hongos, las criadillas de tierra, las semillas oleosas, como las nueces, almendras, avellanas, piñones, pepinos y los aceytes sacados de estas semillas.

Las pasas, aunque se mastiquen bien.

El pellejo de los guisantes, habas, lentejas, trigo y cebada.

Las cáscaras de las habas, guisantes y garbanzos.

El ollejo de las cerezas, albaricoques, ciruelas, melocotones, grosellas, peras, manzanas y naranjas.

Substancias animales menos indigestas de que no se ha encontrado digerida sino una parte.

La carne de cerdo y todas sus preparaciones.

La sangre cocida.

Las yemas de huevos duros.

Las tortillas con tocino se digieren mal, y producen un ácido que se debe sin duda al tocino, y que impide se alcalicen naturalmente los huevos duros.

Substancias vegetales, igualmente menos indigestas.

Las hiervas crudas ó en ensaladas, como la lechuga, los berros y la escarola; el amargo de algunas parece que facilita su digestion.

La mezcla de aceyte y de vinagre en las ensaladas las haria mas indi-

gestas sino se les echase sal y pimienta que favorecen su digestion.

El uso de los vegetales crudos no es muy conveniente á los estómagos débiles, y producen eructos ácidos.

La berza y el repollo parecen mas indigestos que la lombarda, las acelgas, los cardos, las cebollas cocidas, las ciruelas pasas, los rábanos, las chirivías, las zanahorias amarillas y moradas. Las achicorias son mas indigestas crudas que cocidas. El pan caliente al salir del horno produce indigestiones ácidas. Los higos frescos y secos, y las masas de pastelería. Todas estas substancias han parecido mas dificiles de digerir quando se han confeccionado con manteca ó con aceyte.

Pero quando estos alimentos no se disuelven perfectamente en el estómago, ha observado Mr. Grosse que acaban de disolverse á su paso por los intestinos con la accion continuada de los líquidos digestivos.

Substancias animales fáciles de digerir que han sido reducidas á una especie de papilla en el estómago, al fin de una hora ú hora y media.

La carne de ternera y de cordero, se digiere mas fácilmente que la de vaca y de carnero: todas las carnes de aves, principalmente la de los pichones, pollos, palominos &c.: los huevos frescos pasados por agua, no duros: la leche de vacas: el pescado de agua dulce, cocido ligeramente en agua, pues frito se digiere con mas dificultad.

Substancias vegetales, fáciles de digerir.

Las espinacas, pero si se mezclan con acederas son menos fáciles de digerir. El apio, los espárragos, la pulpa de las alcachofas. Las frutas de pepitas y de hueso cocidas suficientemente, y si se condimentan con azúcar y canela se digieren mejor. Las harinas de trigo, de cebada, de arroz,

de maiz, de guisantes, de habas, de castañas y de almortas.

Las castañas asadas ó cocidas no son de tan facil digestion.

El pan sentado de harina de trigo, el de mezcla con patatas ó con otras harinas se digieren, tan facilmente la miga como la corteza. Todo pan hecho con sal se digiere mejor que el que no la tiene. El pan de trigo sarraceno, el bazo y el de municion se digieren con mas dificultad, en proporcion del salvado que tienen.

Los nabos y las patatas, como no sean añejas son muy digestibles.

Substancias que favorecen la digestion.

La sal marina ó sal comun. Las especias, como son la pimienta, la canela, la nuez moscada y el clavo. La mostaza, las alcaparras, el vino, los licores espirituosos en corta dosis. El queso añejo, la azúcar y los diferentes amargos, menos las almendras amargas que comidas en cantidad son un verdadero veneno.

Substancias que interrumpen los progresos de la digestion.

El agua bebida en abundancia en el intermedio ó despues de la comida, sea fria ó caliente. Entónces los alimentos pasan á los intestinos sin haber sufrido la disolucion que les es necesaria.

Todos los ácidos, y los astringentes, inclusa la quina. Añade Mr. Grosse que veinte y quatro granos de quina en polvo, tomados media hora despues de la comida, fueron bastantes para detener enteramente la digestion. Todos los cuerpos grasos &c.

Tambien ha notado que toda ocupacion despues de comer suspende la digestion ó la retarda, lo mismo que ciertas atitudes violentas del cuerpo, como la de quedarse inclinado sobre el pecho en la mesa, siendo constante en sus experimentos que la posicion recta del cuerpo, el descanso y aun el exercicio moderado, favorecen mucho la digestion.

Estas observaciones, únicas en su

especie, y que lo serán seguramente por mucho tiempo, ofrecen á los enfermos, á los sanos y á los médicos, conocimientos útiles sobre los alimentos mas convenientes, y sobre el modo mas saludable de condimentarlos para facilitar la digestion.

FIN.

MADRID.
IMPRENTA DE VILLALPANDO.
1807.